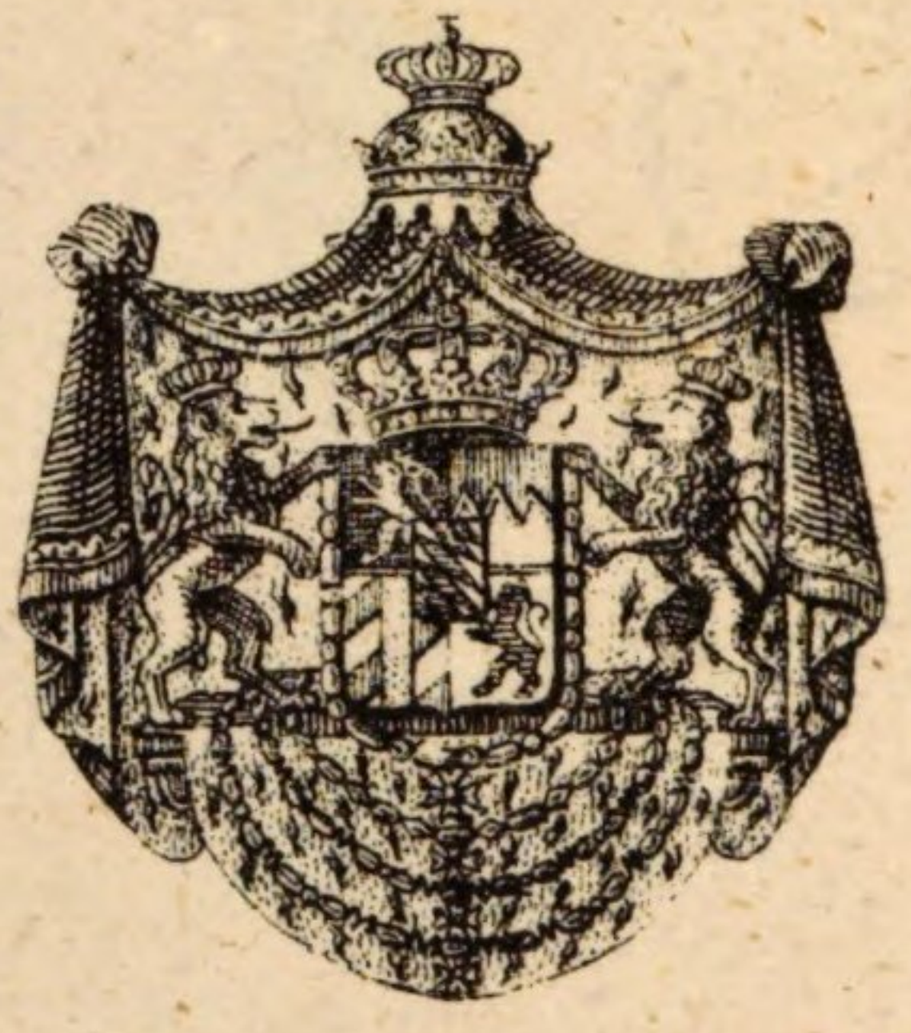
econ.
8 S`g^u - 2 Weltmbes



BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS.

<3663604474001 1

<3663604474001 1

Bayer. Staatsbibliothek

Teutsches

Universal-Kochbuch,

oder

Inbegriff aller Kochkunstvortheile,

um gut, wohlfeil und wohlschmeckend zu kochen.

Mit Berücksichtigung und Anwendung der französischen, englischen und italienischen Küchen-Vorschriften.

Zum leichtern Gebrauch als Wörterbuch verfaßt

von

Franz Anton Weilhuber,

Herrschaftl. Mundkoche in Wien.

Zweyter Theil.

Pappenheim, 1823.

Gedruckt und verlegt von J. G. J. Seybold

und

in Commission bey J. M. Beyer in Eichstätt.

Bayerische
Staatsbibliothek
MÜNCHEN

Bayerische
Staatsbibliothek
MÜNCHEN

J.

Jägerschnitten.

Eine Gattung Confect, das folgendermassen bereitet wird. Man schlägt 4 Eyerweiß zu Schaum, rührt 1/2 Pf. gestoßenen Zucker und 1/2 Pf. gestoßene Mandeln darein, fügt klein geschnittene Citronenschaalen, Citronat, Zimmt und Nelken, nach Erfordern, bey und macht alles zu einem Taig. Dieser wird auf Oblaten eines Messerrückensdicke gestrichen, dann schneidet man Fingerslange und zwey Fingerbreite Stücke daraus, setzt diese auf Blech und bäckts in einem nicht allzuheißen Ofen.

Jesuitenbrod.

Man zerklopft 4 frische Eyer und rührt 1/4 Pf. gestoßenen und gesiebten Zucker nach und nach darunter. Hierauf rührt man auch 1/4 Pf. feines Mehl nach und nach darein, formirt einen Taig und macht Zuckerbrödchen daraus, die man auf Blech hübsch gelb bäckt.

Indian, s. wälscher Hahn.

Johannisbeeren einzumachen.

Die Johannisbeeren müßen recht zeitig seyn, dann zupft man sie von den Stielen und nimmt zu 1/4 Pf. abgezupfter Beere 3/4 Pf. geläuterten Zucker. In diesem kocht man die Beere bis die Masse sulzig wird, stellt sie vom

Feuer weg und wenn sie abgekühlt ist, füllt man sie in einen steinernen oder porzellanenen Topf zum Aufbewahren.

Johannisbeer-Gelee.

In einen zweymäßigen steinernen oder ganz glasirten Hafen thut man fast zwey Maas recht reife abgezupfte Johannisbeere, bindet den Hafen mit einem dünnen und reinen Tuche zu und setzt ihn in eine tiefe Pfanne oder Kessel mit heissem Wasser, daß er über die Hälfte darein zu stehen kommt. Nach einem viertelstündigen Sieden, läßt man den Saft durch das übergebundene Tuch, ohne es aufzumachen, in ein reines Geschirr laufen und setzt den Topf wieder in das kochende Wasser. Wenn das Verfahren noch drey- oder viermal wiederholt worden ist, und kein Saft mehr durch das Tuch lauft, so nimmt man den erhaltenen Saft und siedet ihn ein. Zu einem Pfunde Saft nimmt man 20 Loth geläuterten Zucker und siedet beydes in einer messingen Pfanne, bis sich es sulzt. Nachdem die Sulze etwas erkaltet ist, füllt man sie in Porzellantöpfe zum einstigen beliebigen Gebrauch.

Johannisbeerkuchen, s. u. Kuchen.

Johannisbeersaft.

Dieser wird eben so bereitet, wie der Hohlbeersaft. M. s. diesen.

Jus, teutsch ausgesprochen Schü, ist nichts anders, als eine von verschiedenem Fleisch, Wurzelwerk und ausgepreßtem Safte von gebratenem Fleische und Geflügel, zubereitete vorzügliche Kraftbrühe. Man bereitet sie, wie nachstehend folgt.

Jus oder Schü zu machen.

Man nimmt Rind- oder Ochsen- auch Kalb- und Hammelsfleisch, am beßten alles dies untereinander und zwar lauter solche Stücke, die man nicht schicklich, weder gesotten noch gebraten, auf den Tisch setzen kann, schneidet es klein und setzt es in einem Fußhafen, wohl verdeckt, über Kohlfeuer, gießt Wasser oder schwache Fleischbrühe daran und läßt es, so langsam als möglich, kochen, rührt es auch, damit es nicht anbrennt, manchmal auf. Nun putzt man allerley Wurzeln und Kräuter als: Zellerie, Skorzonaer, gelbe Rüben, Petersillkraut und Wurzeln, Poreh, Morcheln u. dgl., schneidet alles klein und wirfts zu dem Fleisch in den Hafen, wenn es schon eine Weile gesotten hat. Ferner werden alle Bratenabgänge, so abgetragen worden, das Fleisch zerschnitten und die Beiner zerschlagen, auch mitgekocht. Die Bratenstücke dürfen von allen Gattungen Braten und Geflügel, nur nicht von sauergebratenen seyn. Endlich legt man auch geschnittene schwarze Brodrinde und ein paar Schnitze Schinken dazu, auch etliche ganze Pfefferkör-

ner und läßt alles miteinander kochen, bis das Fleisch zerfällt. Nun gießt man die Brühe durch ein Haarsieb, schöpft das Fett rein davon ab, so ist die Kraftbrühe fertig. Das langsame Kochen ist ein Haupterforderniß bey dieser Brühezubereitung, sie wird dadurch besser und auch heller. Man kann das im Haarsieb Zurückbleibende mit schwacher Fleischbrühe nochmalen auskochen und erhält noch eine gute Brühe zur Kochung verschiedener Gemüße. Die Schü oder Kraftbrühe wird zu braunen Suppen und allen braunen Uebergüßen, auch zu Potagen und Ragous verwendet. Man kann dieser Kraftbrühe auch noch, nach Belieben, einen besondern Beygeschmack geben, wenn bey der Anwendung derselben und für Gegenstände die diesen Beygeschmack vertragen, Citronenschaale, Pomeranzenschaale, Schalotten, Trüffeln, jedes für sich, darinnen aufgekocht wird.

In vornehmen und großen Küchen, wo eine Speisezubereitung nicht für gut und schmackhaft gehalten wird, ausser sie kostet viel und gränzt an Verschwendung: wird meine vorstehende Vorschrift sehr getadelt und verachtet werden. — Man ist dort gewohnt das beßte Fleisch, den köstlichsten Braten, das theuerste und beßte Geflügel ꝛc. zu der Juszubereitung vom Topf und Spiese weg zu nehmen. Ich habe mich blos des Abhubs von der Tafel und des Abgangs oder der nicht mehr zum Aufsetzen auf den Tisch geeigneten frischen Fleisches

bedient und zwar, um nützlich zu ſparen. Ich kann indeſſen aus Erfahrung verſichern, daß meine, nach vorſtehender Vorſchrift verfertigte Jus, ſich mit jeder derjenigen, die in einer vornehmen Küche verfertigt worden, in Anbetracht der Güte wird meſſen können und man doch dabey wohl die Hälfte der Koſten erſpart.

K.

Kabeljau, ſ. m. Cabljau.

Käs. Ein bekannter Küchengegenſtand, wo er zu mancherley Zubereitungen nicht fehlen darf, der aber auch ein Hauptſtück beym Nachtiſch iſt. Die beßten Käſe für den Küchen- und Tiſchbedarf ſind die Parmeſan- oder Lodikäſe; die ächten Schweizer- Edamer- und die engliſchen Käſe. Bereitungen hat man davon

Käsſuppe.

Für 4 Perſonen Suppe nimmt man 4 Lth. Parmeſankäſe, reibt dieſen und ſetzt ihn mit einer halben Maas Fleiſchbrühe und 1/4 Maas Waſſer, in einer Pfanne, über das Feuer und läßt ihn aufkochen. Die Brühe wird nun durchgeſeihet, mit 1/8 Maas ſauern guten Rahm angerührt, ein wenig Butter und Ingwer beygeſetzt und ſo damit aufkochen laſſen. Man richtet dieſe Suppe über gebähete Semmelſchnitten an.

Käsgebackenes.

Man nimmt geriebenen Parmesankäs, nach Belieben und Erfordern, schlägt Eyer daran, mengt geriebenes Semmelmehl darunter, mit etwas Zucker und macht daraus eine Fülle. — Diese streicht man auf viereckigte Oblatenstücke, wohl Messerrückendicke, bedeckt mit gleichgroßen Oblatenstücken das Bestrichene, tunkt es ringsum an den Enden in zerklopftes Ey und bäckts aus heissem Schmalz. Dieses Gebackene dient zur Garnirung grüner Gemüße.

Käskrapfen.

Aus 1/4 Pfund geriebenem Käs, welche Sorte es ist, dies gilt gleich, und 1/4 Pf. feinem Mehle, mit Eyern nach Erfordern, zu einem Taige gemacht und diesen mit ein wenig Salz und Muskatenblühte gewürzt, formirt man einen kleinen Käslaib und bäckt ihn in Schmalz schön gelb.

Käsnudeln, gebacken.

Man rührt mit 3 Eyern, 4 Loth zerlassenem Butter, 6 Eßlöffelvoll Rahm, 2 Löffelvoll dicke Weißbierhefe und 8 Eßlöffelvoll geriebenen Käs, einen Taig an, salzt ihn ein wenig und macht ihn mit so viel feinem Mehl so dicke, wie der Taig zu einem mürben Kuchen gewöhnlich ist. Diesen Taig klopft man so lange, bis er sich vom Löffel schält und läßt ihn bey gelinder Wärme aufgehen. Ist dies ge-

schehen, so macht man Fingerslange und eben so dicke Nudeln davon, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Brett und bäckt sie, wenn sie alle beysammen sind, im heißen Schmalz schön gelb.

Käskuchen, s. m. unter Kuchen.

Käsnudeln, s. m. bey Dampfnudeln.

Kaffee, s. unter Getränke.

Kaffeebrod, s. u. Brod zum Kaffee.

Kaffeeküchlein, s. m. Kuchen.

Kaiserkuchen, s. unter Kuchen.

Kalbfleisch, ist eins mit der gebräuchlichsten Fleische in der Küche und erleidet vielerley Zubereitungen. Indessen, da sich das Kalbfleisch nicht lange hält, sondern gerne anlauft und übelriechend wird, so ist dessen Verbrauch blos in den Wintermonaten von Nutzen. In den wärmern Monaten muß man das Kalbfleisch, wenn es nicht vom Schlachten weg gebraucht werden kann, in ein reines Tuch einschlagen, so, daß keine Luft dazu kommen kann und an einem kühlen Orte aufheben oder in den Keller setzen. Auf diese Weise verwahrt, hält es sich etliche Tage. Nun folgen hiernächst mehrere Zubereitungen des Kalbfleisches.

Kalbsbraten am Spiese.

Am Spiese wird er besser, als im Ofen. Man wässert ein Nierenstück 2 Stunden in frischen Brunnenwasser ein, dann steckt man es an den Spies, so, daß es nicht schwankt, bestreut es mit Salz, setzt eine Bratpfanne darunter und begießt es etliche Male mit kochendem Wasser. Dieses erste kochende Wasser gießt man weg, wie bey allen Spiesbraten. Dann schmilzt man frische Butter und begießt es damit, bis es fertig ist. Auf einen Braten von 8 Pfund, kann man ein halbes Pfund Butter nehmen. Man muß langsam und saftig braten, auch das Feuer nicht allzu nahe legen. Wenn man den Braten anrichtet, so legt man die Seite mit der Niere oberwärts. Hat man einen Kalbsbraten ohne Niere, so kann man die eine Seite mit Citrone und Speck spicken und sie mit der gespickten Seite oberwärts, auf die Schüssel legen. In der Röhre gebraten, muß der Braten in der Bratpfanne auf einem Roste liegen.

Kalbsrückengebraten, mit Senfsoose.

Der Kalbsrücken, wozu man auch den Hals noch nehmen kann, wird gewaschen, mit Salz eingerieben und in einem Fußhafen, auf dessen Deckel man auch Kohlen legen kann, über Kohlen, mit Schalotten, Butter, auch etwas Speck, gedämpft. Nach einiger Zeit, wenn das Fleisch schön gelb ist, gießt man ein

wenig Wein und Fleischbrühe daran. Ist das Fleisch weich, so legt man es auf eine Schüssel und stellt es beyseite, doch so, daß es warm bleibt. Die Sooſe wird durch einen Seiher gegoßen, mit ein paar Löffelvoll Senf, zwey zerrührten Eyerdottern und den Saft von einer Citrone vermischt, umgerührt, heißgemacht und auf die Schüssel gegossen, die aufgetragen werden soll, das Fleisch hineingelegt und sogleich servirt.

Kalbfleisch zu kochen.

Man wässert das Kalbfleisch eine halbe Stunde ein, setzt es mit Flußwasser auf, kocht es und schäumt es rein ab, thut auch etwas Lorbeerblätter und Englisch Gewürz hinzu. — Wenn es eine Stunde gekocht hat, so nimmt man es aus dem Topfe, legt es in eine irdene Schüssel, gießt kaltes Brunnenwasser darauf, läßt es eine Viertelstunde damit stehen, putzt indessen die unreine Haut ab, legt es dann wieder in den Topf, gießt die Brühe durch ein Brühsieb wieder darauf und läßt es kochen, bis es fertig ist. Man nimmt zum Kochen gern eine Brust, wenn man sie haben kann. Auf jede Person rechnet man ein halb Pfund Fleisch, hat man aber Fremde, so muß man etwas mehr nehmen. Man setzt dieses Fleisch statt dem Rindfleische, zur Abwechslung, auf, man muß daher eine Brust von einem schweren Kalb nehmen, oder einen halben Schlegel.

Kalbfleisch à la Daube.

Man nimmt einen ganzen Kalbschlegel, blanschirt ihn ein wenig in siedendem Wasser, thut ihn wieder heraus und spickt ihn mit grob geschnittenem Speck, Nelken und Pfeffer. Hierauf wickelt man den gespickten Kalbsschlegel in eine Serviette, legt sie in einen Kessel, gießt Weinessig und Wasser darauf, bis alles damit bedeckt ist; wirft ferner allerley Küchenkräuter und ganze Zwiebeln hinein und läßt alles zusammenkochen, bis es fertig ist. Sodann nimmt man es vom Feuer und läßt es an einem kühlen Orte auskühlen. Wenn nun dieses Essen gleich ganz weich gekocht wäre, so kann es dennoch in der Serviette nicht zerfallen, sondern wird, wenn es wieder kalt geworden ist, aufs neue ganz feste. Beym Anrichten wickelt man den Kalbsschlegel aus der Serviette, legt ihn auf eine Schüssel ohne Sooße und garnirt ihn mit Citronenscheiben. Man giebt dieses Essen kalt zu Tische und Senf, nebst Essig und Oel dazu.

Kalbsschlegel gedämpft.

Von dem Kalbsschlegel wird das Häutige abgezogen und derselbe mit grob geschnittenen, in Pfeffer und Salz umgewendeten Speck, gespickt. Indessen läßt man in einem Tiegel Speck braten, zu welchem man noch, wenn er ausgebraten ist, etwas Butter thut. Der Schlegel wird alsdann mit Salz und Mehl berie-

ben in den Tiegel gelegt und wenn er einige Zeit gebraten hat, werden in Scheiben geschnittene Zwiebeln dazu gethan; hernach, wenn er auf allen Seiten braun ist, gießt man kochende Fleischbrühe hinzu, und läßt etliche Lorbeerblätter, ein paar Nelken und ganzen Pfeffer mitkochen, endlich kommen noch Sardellen dazu, auch gekochte Morcheln und man läßt die Brühe kurz einkochen. — Zuweilen wird eine gemischte Brühe mit der Brühe von dem gedämpften Fleische gemacht. Die beyden Brühen rührt man untereinander, gießt sie wieder über das Fleisch und läßt alles wohl anziehen, weswegen auch, z. B. eine Trüffel- Morchel- und Champignonbrühe, muß gemacht werden, ehe das Fleisch ganz fertig ist, damit man sie gleich bey der Hand hat, so wie angerichtet wird.

Kalbsbrust in ihrer eigenen Brühe zu dämpfen.

Man legt eine Kalbsbrust nebst ein wenig Fleischbrühe, einem Glase weißen Wein, einem Bündelchen guter Garten[illegible]uter, klein geschnittenem Wurzelwerk, einer Zwiebel, etwas Pfeffer und Salz in einen Fu[illegible]en oder Dämpftopf und läßt es langsam dämpfen, bis es mürbe ist. Hat es genug gedämpft, so wird die Brühe geschäumt, durchgegossen und über das Fleisch angerichtet.

Kalbsbrust in einer Sulze.

Aus einer Kalbsbrust werden alle Beiner ausgelößt, nur das Knorplichte wird darin gelassen. Nun wird sie gewaschen, mit Salz, grobgestoßenem Pfeffer, Gewürznelken und klein geschnittenen Citronschaalen überstreut. Sofort rollt man die Brust zusammen, so, daß sie einer Wurst gleicht und umwickelt sie mit Bindfaden. Hierauf wird die Brust mit Wasser, Wein und Essig, zu gleichen Theilen, einer gespaltenen Zwiebel, etlichen Lorbeerblättern und zwey gespaltenen Kälberfüßen, in einem Fußhafen über das Feuer gesetzt und gekocht. Ist sie weich genug, so nimmt man sie heraus, seiht die Brühe durch, legt etwas geraspeltes Hirschhorn, in ein leinenes Tüchlein gebunden, die Schaale von einer Citrone, ein halbes Loth im heissen Wasser aufgelößte Hausenblase und die Kalbsfüße dazu und stellt dies alles wieder zum Feuer. Ist nun die Brühe bis auf eine gute halbe Maas eingekocht, so nimmt man sie vom Feuer nnd läßt sie durch ein wollenes Tuch laufen, damit sich das Fett anhängt und zurücke bleibt. Sogleich, wie dies geschehen und die Sulze noch warm ist, wird sie durch eine Serviette, zwey Fingerhoch auf die Schüssel gegossen, in welcher die Brust soll aufgetragen werden; geht die Sulze nicht gerne durch, so macht man sie warm und zwängt sie durch. — So wie die Sulze kalt ist, legt man die Brust darauf und garnirt sie neben herum mit blau-

gesottenen großen Grundeln und ausgeschälten Krebsschwänzen. Endlich wird die noch übrige Sulze etwas warm gemacht, der Saft von einer Citrone darein gedrückt und über die Brust gegossen, diese an einen kühlen Ort gestellt, damit das Gelee gehörig anzieht. Es ist dieses in der Zurichtung ein mühsames, aber auf der Tafel ein stattliches und gutes Gerichte.

Kalbs-Frikasee.

Das in Stücken geschnittene Kalbfleisch wird mit kochendem Wasser gebrühet und mit etwas Mehl rein abgetrocknet. Nachher wird es mit Wasser, Salz, etlichen Lorbeerblättern und etwas ganzer Würze ans Feuer gesetzt und gekocht. Wenn es bald fertig ist, wird es abgenommen, die Brühe durch ein Tuch gegossen, ein Stückchen Butter, Citronenscheiben mit der Schale dazu gethan, nochmals miteinander durchgekocht und zuletzt die Brühe mit ein paar Eyerdottern abgequirlt.

Kalbsbraten-Ragou.

Der Kalbsbraten wird in Scheiben geschnitten und mit Butter und Fleischbrühe in einer bedeckten Schüssel auf Kohlenfeuer gesetzt; wenn es anfängt zu kochen, thut man etwas Pfeffer und Muskatenblühte daran, drückt von einer Citrone den Saft hinein und macht die Brühe mit geriebener Semmel dicklicht. Auch können klar gehackte Sardellen daran gethan

werden. Zu diesem Ragòu dienen auch alle vom Tische abgehobene Kalbfleisch=Bratenstücke, kleine und große; auch läßt sich Lammsbraten eben so behandeln.

Kalbsvögel.

Man schneidet von dem innern Theile eines Kalbschlegels handgroße, jedoch nicht allzu dicke Stücke, klopft sie etwas und spickt sie mit fein geschnittenem geräucherten Specke. Bindet sie, nachdem man sie gepfeffert und gesalzen hat, in etliche Lorbeerblätter und Rosmarinzweige ein und steckt sie über die Queere an den Spies. Während dem Braten beträuft man sie zuerst mit Weinessig und dann mit Butter. Sind diese Kalbsvögel bald fertig gebraten, so werden sie mit geriebenem Brode und gestoßenen Wachsolderbeeren überstreut, auch, ehe sie aufgetragen werden, Citronensaft darauf gedrückt.

Kalbskopf zuzurichten.

Man setzt den Kopf mit Wasser, Salz und etlichen Lorbeerblättern zum Feuer und läßt ihn gehörig weich kochen; kühlet ihn hierauf im frischen Wasser ab, putzt ihn sauber aus, indem man die Höhlungen der Augen reiniget, die Kinnbacken losbricht, vom Gaumen die weiße Haut abzieht und die Zähne bis auf den hintersten Milchzahn ausnimmt. Aus der Hirnschaale nimmt man das Gehirn heraus, würzt

solches mit Salz und Muskaten, hackt es fein, mischet eine Handvoll geriebene Semmel darunter und füllet es wieder in den Kopf. Indessen verfertiget man eine von den 2 folgenden beschriebenen Brühen, in welche man den Kopf legt und mit aufsieden läßt. Zuletzt wird die Brühe mit einigen Eyerdottern abgequirlt und beym Anrichten mit in Butter gerösteten Semmelwürfeln bestreuet. Die Brühen hierzu werden also bereitet: Entweder, man nimmt in Würfel geschnittenen Speck und läßt solchen in einem Tiegel auf Kohlen braten, wenn er einige Zeit gebraten, so thut man gehackte Zwiebeln hinein, die man, unter öfterm Umrühren, weich braten läßt, gießt hernach etwas Biereßig und Wasser daran, thut etwas gestoßenen Pfeffer, Citronenscheiben, Zucker und so viel braun gebranntes Mehl hinzu, daß die Brühe hievon dicklicht wird. Oder: Es wird von Wein, Weineßig, Butter, geriebenem Brod, länglicht geschnittenen Mandeln und Citronenschaalen die Brühe gefertiget. Diese beyden Brühen sind die beßten, welche den Kalbskopf zu einer angenehmen und gesunden Speise machen. Erstere schickt sich für gut verdauende, die zweyte aber für schwächliche Personen; es lassen sich diese Brühen überhaupt bey allen gesottenem Kalbs- und Lammsfleisch anwenden.

Kalbs-Briese.

Man nimmt 1/4 Pfund Butter, läßt sol-

che in einer Casserole zergehen, thut ohngefähr 8 Stücke Kalbsbriese hinein, dämpft sie eine Viertelstunde und wendet sie zuweilen um. Nun gießt man 1/4 Maas Fleischbrühe hinzu, läßt sie mit etwas ganzer Muskatenblühte weich kochen, thut noch ein wenig Butter, nebst dem Safte von einer Citrone dazu, quirlt die Brühe mit 2 Eyerdottern und etwas feinem Mehl ab und richtet an.

Kalbsbriese gebacken.

Man putzt und trocknet sie ab und bäckt sie im heissen Schmalze, eben so, wie man die Fische bäckt. Sie dienen zum garniren einer jeden Gemüßgattung.

Kalbsbriese im Kalbsnetze zu braten.

Man nimmt große Briese, wäscht sie in halb Wasser und Fleischbrühe. Aus einem Kalbsnetze schneidet man nur solche Stücke, die groß genug sind, um die Briese hinein zu wickeln. Butter, Muskatenblühten, Pfeffer und Salz werden untereinander gerührt, etwas davon aufs Netz gelegt, das Bries dazu und das Netz darum gewickelt und mit Bindfaden zugebunden. Dann wird Butter aufs Feuer gesetzt und die Briese darin gelblich gebraten. Vor dem Auftragen müßen die Fäden von den Briesen abgeschnitten werden.

Kalbszungen gespickt und gebraten.

Die Zungen werden bis zur Weiche gesotten, gehäutet, mit klar geschnittenem Specke gespickt und auf dem Roste oder an einem Hölzchen, das an den Bratspies angebunden wird, bräunlich gebraten. Hierzu wird eine Brühe von halb süßen Wein und halb Hohlbeeressig gemacht, dazu man etliche Nelken und gestoßene Muskatenblumen thut, Alles zusammen durchkochen läßt und diese Brühe über die gebratenen Zungen anrichtet. Auch ohne Brühe kann man die gebratenen Zungen kalt zum Salat zu Tische geben. Auf diese Art bereitet, sind die Zungen nicht nur dem Gaumen angenehm, sondern auch leicht verdaulich, warm aber immer besser als kalt.

Kalbsherz gefüllt.

Ein Kalbsherz wird in 6 Stücke, der Länge nach, zerschnitten, gewaschen und nachstehend beschriebene Fülle dazu bereitet. Man hackt 1/4 Pf. Kalbfleisch mit 4 Loth frischem Speck und einigen Schnitten Citronenschaalen fein, salzt und rührt es mit 2 Eyerdottern an, breitet ein gewaschenes Kalbsnetz aus, streicht auf jedes Stückchen Herz von der oben benannten Fülle und stellt, wenn alle Stückchen bestrichen sind, das Herz auf dem Netze wieder zusammen. Das auf diese Art zusammengefügte Herz wird mit dem Netze umwickelt und mit Faden umbunden, sodann in einen Fußhafen

gelegt und schön gelb gebraten. Der Faden wird abgenommen, das Herz mit dem Netze sodann aufgetragen.

Kalbsgekrös zu kochen.

Nachdem das Gekröse im warmen Wasser gewaschen worden, wird es mit Salz eingerieben und in kaltes Wasser gelegt, da heraus gewaschen und mit siedendem Wasser, gesalzen, zum Feuer gesetzt und weich gekocht. Inzwischen wird Mehl im Butter hellgelb geröstet, in Fleischbrühe gerührt, nach Belieben, Wein und Essig daran gegossen, eine gespaltene Zwiebel, etliche Lorbeerblätter, Muskatennuß, Ingwer und klein geschnittene Citronenschaalen dazu gethan und alles aufkochen lassen. Nun wird das Gekröse in Stückchen zerschnitten, in eine Schüssel gelegt und die Brühe heiß darüber angerichtet.

Die Kalbsmägen, wenn man sie nicht schon mit dem Gekröse gekocht hat, pflegt man zu füllen und folgends zu behandeln. Man wäscht die Mägen im warmen Wasser recht sauber aus, legt sie dann in kaltes Wasser und läßt sie ein paar Stunden darinnen liegen. — Inzwischen bereitet man eine Fülle aus ein paar Stücken Lungen und Leber vom Kalb, ein paar Loth Rindsnierenfett, einer kleinen Zwiebel, Semmelmehl und Salz, welch Alles mit 4 Eyern angerührt wird. Sollte die Fülle zu dick seyn, so wird sie mit Milch verdünnt, im Ge-

gentheil mit Semmelmehl verdickt. Die Mägen werden nun aus dem Wasser genommen, ausgedrückt und nicht zu fest gefüllt. Man näht sie mit Faden zu, legt sie in heißes Wasser, salzt und läßt sie eine Stunde kochen. Nun werden sie aus der Brühe genommen und in einer flachen Pfanne mit Butter abgebräunt. Man setzt sie mit zu dem Kalbsgekröse auf, kann sie auch allein geben.

Kalbsgekrös gebacken.

Wenn das Gekröse, wie gewöhnlich, hergerichtet und gesotten ist, so wird es in Stückchen zerschnitten, ein Theil davon klein gehackt und mit 4 Loth Butter und 2 Eyern abgerührt. Aus andern 2 Eyern macht man einen Eyerkäs. Wenn dieser kalt ist, wird er mit einer Handvoll Semmelmehl und beliebigem Gewürze zu dem übrigen gerührt. Diese Fülle muß in der Dicke seyn, wie die ist, woraus man Fleischklöse macht. Nun wird ein Gogelhopfenform mit Butter ausgestrichen und dick mit Semmelmehl bestreut. Die Hälfte von der Fülle wird mit einem Messer Fingersdicke in der Form herumgestrichen, dann das geschnittene Gekröse darauf gelegt, auf dieses die noch übrige Fülle darauf gestrichen, oben mit Eyergelb glasirt und im Backofen gebacken. Wenn es fertig ist, wird es auf eine Schüssel gestürzt und mit einer Hiesen- oder Citronensoose, jedoch jede besonders, aufgetragen.

Kalbsleber gedämpft.

Man wäscht und häutet die Leber, schneidet dünne Scheiben daraus, streut etwas Mehl darauf, röstet sie in Butter und seihet sie hernach wieder etwas davon ab. Gießt dafür Fleischbrühe und ein wenig Essig daran, würzt sie mit Pfeffer, Nelken und Salz, und läßt es zusammen aufsieden, doch aber ja nicht zu lange, damit die Leber weich bleibt.

Kalbsleber gebacken.

Die Leber wird in Stückchen geschnitten, gesalzen und, den Kälberfüßen gleich, welche Zurichtung allgemein bekannt ist, in heissem Schmalze gebacken. Man garnirt grüne Gemüse damit.

Kalbslunge in einer Butterbrühe.

Wenn die Lunge weich gesotten ist, so schneidet man sie in kleine Stückchen, legt sie in eine Kasserole und gießt Fleischbrühe daran. Sodann läßt man Butter heiß werden, brennt 3 Löffelvoll Mehl oder geriebene Semmel darein, thut hernach Pfeffer, Ingwer, Muskatenblühten und gehackte grüne Petersilie dazu und läßt alles zusammen auf einem starken Kohlenfeuer aufsieden, damit die Brühe dicklicht wird.

Kalbsfüße zu kochen.

Man nimmt gehörig geputzte Kalbsfüße und setzt sie gesalzen in einem Hafen mit sie-

dendem Wasser zum Feuer, läßt sie aber nicht ganz weich sieden. Nun verfertigt man eine Brühe aus im Butter gelb geröstetem Mehle, das man mit heisser Fleischbrühe anrührt, nach Ermessen, geschnittenes Petersilienkraut und fein geriebenen Majoran, ein wenig Muskatenblühte und Ingwer hinzuthut und die Kälberfüße in dieser Brühe vollends auskochen läßt. Will man sie sauer haben, so gießt man zu der Fleischbrühe, nach Erfordern, Weinessig, setzt eine Zwiebel zu und drückt den Saft einer Citrone in die Brühe.

Will man ein Frikaßee aus den Kalbsfüßen haben, so schält man aus solchen, wenn sie weich gesotten sind, die Knochen rein heraus und schneidet das Fleisch in kleine, länglichte Stücke. Diese dämpft man in Butter, Fleischbrühe und Wein ein wenig, legt Zwiebel- und Citronenscheiben, auch etwas Gewürz dazu, läßt alles über dem Feuer anziehen und tropft, beym Anrichten, den Saft von einer Citrone über das ganze Gerichte; man kann's auch, aber nur wenig, mit Zucker bestreuen, und wenn man es sauer liebt, ein paar Löffelvoll Weinessig in die Brühe schütten.

Kapaun, s. Capaun.

Kardemomen, s. Cardemomen.

Karpfe. Dieser sehr bekannte Fisch gehört unter die guten Fischgattungen und ver-

trägt mancherley Zubereitung, welche nachstehend gelehrt werden.

Karpfensuppe.

Man zieht dem abgeschuppten Karpfen die Haut ab und schneidet das dicke Fleisch von dem Rückgrat. Das Rückgrat und die Gräten mit dem noch daran hängendem Fleische siedet man in Erbsenbrühe und mischt unter diese ein hart gesottenes und zerstoßenes Ey und ein wenig gebähetes Brod und Salz. Wenn dieses alles gesotten hat, so seihet man es durch einen Suppenseiher und hält die Brühe am Feuer warm. Nun macht man eine Fülle von dem Karpfenfleische; dies hackt man mit Petersill, Zwiebeln und ein wenig Semmelmehl, rührts mit 3 oder 4 Eyern, Salz und Gewürze zu einer Fülle an, aus dieser werden kleine Klösschen formirt und in Erbsenbrühe gesotten. Endlich legt man gebähtes Brod in eine Schüssel, würzt es mit Muskatennuß und Ingwer, legt die gesottene Fischklöse hinein und gießt die zurücke gestellte Suppe darüber. Diese kann man noch mit ausgeschälten Krebsschwänzen oder abgekochten Schnecken garniren.

Karpfe gebacken.

Man schuppt und nimmt den Karpfen aus, schneidet ihn in 4 und, wenn er groß ist, in 6 Stücke. Diese werden gewaschen, abgetrocknet und in mit Salz vermengten Mehl und

Gries wohl umgewendet, sodann im heißen Schmalze schnell und rösch gebacken. Aus der Pfanne legt man die gebackenen Fischstücke kurze Zeit auf Brodschnitten und giebt sie dann so warm als möglich zu Tische. Das Schmalz zum Fischbacken überhaupt muß ganz frisch und noch nichts daraus gebacken seyn; immer mit frischem Schmalze ersetzt werden und in starker, gleicher Hitze bleiben. Die Fischstücke zum backen sollen nie zu groß seyn, man schneidet den Fisch daher, wenn er groß ist, lieber und besser in 6 und 8 Stücke als nur in viere; die Kopfstücke sind nützlicher und besser gesotten, als gebacken.

Der gebratene Karpfe macht in der Zubereitung mit dem gebackenen den Unterschied, daß die Stücke, statt in Mehl umgewendet, stark mit Salz, Pfeffer und Gewürznelken eingerieben werden. Man macht in einer Kasserole Schmalz heiß, legt Salbeyblätter auf dieses, hierauf die Karpfenstücke und dann wieder Salbey. Die Kasserole wird nun zugedeckt auf Kohlen gestellt und und oben mit Kohlen bedeckt, so, daß die Fischstücke schön rösch gebraten werden. Den Salbey richtet man mit an.

Karpfen in Wasser und Salz.

Man besprengt den Karpfen mit Salzwasser oder Weinessig, nachdem er ausgenommen und in Stücke zerschnitten worden ist. Hier-

auf setzt man ihn mit kaltem Wasser auf, salzt und schäumt ihn, thut Lorbeerblätter und Pfefferkraut daran und läßt ihn fertig kochen. — Man kann auch eine Zwiebel daran thun, welche man beym Anrichten wieder wegnimmt. — Man giebt den Karpfen, auf diese Art hergerichtet, mit Essig und Oel, oder auch mit einer Kapernsoose zu Tische. Auch eine Zwiebelbrühe von klein geschnittenen Zwiebeln, in Wein und Essig gekocht, mit Pfeffer und Ingwer gewürzt, schmeckt nicht übel dazu.

Karpfen schwarz gekocht.

Die Karpfen werden geschuppt, rein abgewaschen, beym Bauch aufgeschnitten, das Eingeweide heraus genommen und die Galle behende abgelöst. Dann gießt man ein paarmal Essig in die Karpfen und spült das Blut rein damit aus. Wenn man sie ausnimmt und auswäscht, muß man sie immer in die Höhe halten, daß nichts vom Blute wegkomme; dann werden sie vollends gerissen, in Stücken geschnitten, mit Salz stark eingesprengt und ein paar Stunden liegen gelassen. Dann wird etwas Mehl hochbraun gemacht, mit klein gehackten Zwiebeln vermischt, die Karpfen abgetrocknet und Lorbeerblätter, Citronen und gestoßene Gewürznelken daran gethan, dann etwas rother Wein und das Karpfenblut dazu gegossen; ist solches nicht genug, so thut man etwas Wein dazu; decket es sodann zu, kochet

es geschwinde ab und rüttelt zuweilen die Pfanne oder die Kasserole, damit der Fisch nicht anbrennt; zuletzt muß die Brühe mit etwas Zucker gebrochen werden. Beym Anrichten muß man zusehen, daß die Stücken nicht zerbrechen. Man kann auch die Karpfen auf einer etwas tiefen Schüssel machen; in diesem Falle aber muß man das Mehl in einer Pfanne besonders braun machen und darauf thun. Dann rüttelt man solches mit der Schüssel wohl um, und läßt es auf einem niedrigen Dreyfuß, unter einer verdeckten Schüssel, fertig kochen.

Kartoffeln, Erdäpfel, Grundbirnen, eine allgemein bekannte Bodenfrucht; die einzige, welche auf den Tisch des Bettlers, so wie auch auf die Tafel des Fürsten kommt und in jeder Küche zu finden ist. Die Zubereitungen dieser vortrefflichen Frucht in der Küche sind sehr manchfaltig und gewähren eine angenehme und vielseitige Anwendung, die selbst noch in das Gebiete der Conditor- und Zuckerbäckerey reicht. Ich gebe hier mehrere Kochrezepte, um dies zu belegen; voraus schicke ich die Lehre, wie die Kartoffeln eigentlich gekocht werden müßen, wenn sie gut werden sollen.

Kartoffeln zu kochen.

Das Kochen der Kartoffeln, als die gemeinste und schnellste Zubereitungsart derselben, geschieht am beßten auf folgends beschriebene

Art und Weise. Man sucht, so viel immer möglich, gesunde Kartoffeln von gleicher Größe und besonders von einerley Art oder Gattung aus, dies ist eine Hauptregel, diese wäscht man rein und läßt sie eine Viertelstunde lang im kalten Wasser liegen. Man legt sie hierauf in einen reinen Topf, gießt reines und weiches Wasser daran und setzt sie über, nicht, wie fast allgemein zu geschehen pflegt, an das Feuer, damit die Kartoffeln sämtlich in gleichen Sud kommen. Durch das Zerdrücken einer der siedenden Kartoffeln, wird man am beßten gewahr wenn sie fertig sind. Kurz vorher wirft man etwas Salz auf die Kartoffeln in den Topf, zieht diesen, wenn sie fertig sind, vom Feuer, gießt das Wasser sogleich ab und schüttet die Kartoffeln in eine Schüssel, die man zudeckt und sie darin verdampfen läßt. Bis die Kartoffeln im Topfe ganz aufspringen, muß man beym Sieden derselben ja nicht warten, sonst durchzieht sie das kochende Wasser und macht sie übelschmeckend und ungesund. Sollten sie ja noch nicht ganz und bis auf den Kern ausgekocht seyn, so werden sie schon in der Schüssel, worinnen sie zum Verdampfen stehen, vollends fertig. Die kleinen und mittlern Kartoffeln sind zum Kochen in ihrer ganzen Gestalt die beßten; die großen verwendet man zum Schälen und Kochen zu andern Kartoffelzubereitungen. Im Herbste, kurz nach der Kartoffelerndte, kochen diese Früchte schneller, als im

Winter und Frühjahre, auch ihr Geschmack ist besser. Im Winter muß man sich daher vorsehen, daß man keine angestochene oder verletzte Kartoffeln mitkocht, denn diese sind an sich selbst übel schmeckend und verderben auch noch den Geschmack der guten und unverletzten.

Die vorstehend angegebene Kochungsart der Kartoffeln ist die gewöhnliche, in England aber wurde von der Ackerbaugesellschaft in London ein Kochverfahren bekannt gemacht, daß alle andere Versuche der Art übertrifft; ich habe es versucht und gebe es als bewährt befunden, hiemit zur Anwendung. Man sondert, so viel als möglich, die großen, mittlern und kleinern Kartoffeln, jede besonders, wäscht sie rein und thut sie in einen Topf, gießt weiches Wasser daran, das aber nicht ganz über die Kartoffeln gehen darf, deckt den Topf zu und setzt ihn über, ja nicht an das Feuer. Wenn es große Kartoffeln sind, die man siedet, so ist es nöthig, so bald das Sieden anfängt, etwas kaltes Wasser zuzugießen und dies so oft und lange zu wiederholen, bis sie fertig sind. Ohne diese Vorsicht springen die großen Kartoffeln aussen umher auf und zerfallen, während sie innen noch hart sind. Während der Kochung muß man die Kartoffeln hinlänglich salzen, wodurch sich ihre Güte und der Wohlgeschmack erhöht; auch müssen sie langsam gekocht werden. Sind sie fertig, so gießt man das Kochwasser ab und setzt sie, ohne Wasser, in dem Topfe noch ein-

mal über das Feuer, damit sie recht austrocknen, doch nicht so lange, daß sie anbrennen könnten. Die auf beyde Arten gekochten Kartoffeln lassen sich nun, nach Belieben, auf der Tafel und in der Küche verwenden.

Kartoffeln, und durch diese Fleischbrühe, wenn sie schwach ist, zu verbessern.

Um eine schwache Fleischbrühe kräftiger zu machen, thut man wohl, einige geschälte rohe Kartoffeln mit dem Rind- oder andern Fleische in der Brühe mitkochen zu lassen; oder auch, wenn man den vierten Theil des Wassers, in welchem geschälte Kartoffeln gekocht worden sind, zu der Fleischbrühe mischt oder damit das Fleisch zusetzt. Solche Vortheile sind nicht nur in geringen Haushaltungen, sondern auch in vornehmen gut zu gebrauchen. Man hat nicht immer kräftige und starke Fleischbrühe im Vorrathe; oder man will auch für das Gesinde eine gute Suppe bereiten, da hat dann jeder Kunstgriff und Vortheil seinen Nutzen. Die andern Mittel, die Fleischbrühe kräftiger zu machen, als durch Zusatz von Zwiebeln, allerley Wurzelwerk, verschiedenen Kräutern, Milchrahm, Eyern und Gewürze, sind einer jeden geübten Köchin ohnehin bekannt, thun jedoch, auch hier angewandt, gute und somit gedoppelte Dienste.

Kartoffelsuppe.

Man nimmt große Kartoffeln, wäscht sie

rein und schält sie roh. Nach der Schälung wäscht man sie abermals, schneidet sie in dünne Scheiben und setzt sie in einem Topfe, in dem sie aber nur den dritten Theil seines Gehaltes einnehmen dürfen, mit halb Fleischbrühe und halb Wasser, an's Feuer. So bald die Kartoffeln weich sind, zerrührt man sie, thut Salz, Majoran, Pfeffer und geschnittenes Petersillkraut, auch ein paar zerquirlte Eyer hinzu, läßt die genannten Zuthaten ein wenig anziehen und richtet die Suppe an. Man brennt nun ungesäumt gebräunten Butter darauf und trägts auf. Man kann auch statt dem Butter süßen Rahm darauf gießen. — Ueberhaupt ist zu merken: daß bey allen Kartoffelzubereitungen die Butter und nach dieser das abgeschöpfte Bratenfett, dem frischen Schmalze vorzuziehen ist; selbst Speck leistet schon bessere Dienste, als Schmalz.

Kartoffelsuppe auf andere Art.

Man nimmt einige große Kartoffeln, kocht sie, doch nicht zu weich, schält sie, und läßt sie dann erkalten. Nach der Erkaltung reibt man sie auf einem Reibeisen recht klar und ohne daß sie sich welgern, welches allemal geschieht, wenn sie noch nicht gehörig kalt sind. Nun setzt man ein Stück Butter in einem Tiegel, oder in einer Pfanne ans Feuer und läßt ihn zergehen. In den zerlassenen Butter thut man klein geschnittenen Petersill und, wenn die-

ser eingepregelt ist, schüttet man die geriebene Kartoffelmasse hinzu und läßt sie gut eindämpfen. Man gießt dann gute Fleischbrühe daran und läßt alles noch ein wenig zusammen kochen; worauf man es auf geröstetes Brod gießt, Pfeffer, Salz und Ingwer aufstreuet, so ist die Suppe fertig. Sellerischeibchen geben dieser Suppe einen guten Geschmack und, will man sie ohne Brod speisen, so kocht man die Brühe dick und zieht sie hernach mit einigen Eyerdottern ab.

Kartoffel-Nudel-Suppe, die man nicht leicht erkennt.

Man schält wohlgewaschene rohe Kartoffeln und reibt sie auf einem englöcherigen Reibeisen. Indessen richtet man die Fleischbrühe zu dieser Suppe zum Feuer; streut oder zettelt die geriebenen Kartoffeln mit den Fingern in die kochende Fleischbrühe, so viel als man gewöhnlich Faden- oder spanische Nudeln in eine Suppe zu thun pflegt. Am schönsten werden diese Nudeln, wenn das Reibeisen über den Topf oder die Pfanne gehalten wird und so die Kartoffeln in die kochende Fleischbrühe nach und nach gerieben werden. Wenn man den Topf vom Feuer abzieht, oder die Pfanne oder Kasserole abhebt, so kann dies füglich geschehen. Man salzt nun die Nudeln und läßt sie nur noch wenig sieden, worauf sie angerichtet und mit ein wenig Pfeffer uud Ingwer bestreut wer-

den. Reibt man eine kleine Zwiebel mit unter die Kartoffeln, so ist der Geschmack noch angenehmer, auch eine kleine Zelleriwurzel mit gerieben, macht die Nudeln angenehm; man kann sie auch, ehe man sie aufträgt, mit geriebenen Parmesan- oder Ementhaler Käs bestreuen, vor Allem darf das Salzen nicht vergessen werden.

Kartoffelklöschen in Suppen.

Man reibt gekochte, geschälte und wohl erkaltete Kartoffeln und rührt sie mit Eyern und Salz zu einem Taige an. Aus diesem formirt man Klöschen und kocht sie in der zur Suppe bestimmten Fleischbrühe, mit der man sie als Suppe anrichtet. Frische oder auch getrocknete Champignons, auch Morcheln, klein gehackt oder gestoßen, dem Klöschentaige beygemischt, geben einen besondern Wohlgeschmack. Wenn man die Klöschen größer formirt, als sie zur Suppe gehören, so kann man sie, in der Fleischbrühe gekocht, auch als Zwischenspeise zu Tische geben.

Auf andere Art.

Man röstet Reib- oder Semmelmehl etwas im Butter und thut dies, nebst ein paar Eyern, etwas Rahm, Salz und Muskatenblühte unter die geriebene Kartoffelmasse; rührt alles zu einem Taige an und verfährt mit den daraus formirten Klöschen, wie oben gelehrt

worden ist. Damit diese Art Klöse nicht fest bleiben, so darf man die Eyer bey ihrer Verfertigung nicht sparen.

Gebackene Kartoffelklöse.

Zu gekochten und klargeriebenen Kartoffeln thut man das Gelbe von so viel Eyern, als Kartoffeln gerieben wurden, etwas Salz und Muskatengewürz. Aus diesem Taige macht man Klöse, die man im Schmalze gelb backen läßt. Mann kann sie als Zukost zum Fleische und auch als Suppenfüllung verspeisen. Diese Klöse vertragen kein Mehl, sondern man muß dem Taig die Haltbarkeit durch die Eyerdottern zu geben suchen. Oder:

Man mischt geriebene Kartoffeln, Eyer, Butter, geriebenes Semmel- oder Weckenmehl zusammen, thut Salz, ein wenig Pfeffer und trockenen Majoran hinzu, und macht aus dieser Masse einen Taig, den man in Klöse formirt. Diese Klöse werden in Wasser gesotten und hernach mit Butter und geröstetem Semmelmehl heiß aufgeschmelzt.

Kartoffel-Pudding.

Man nimmt 1/4 Pf. Butter und rührt diesen mit 4 Eyern ab. Nach und nach werden 1/2 Pf. geriebene Kartoffeln oder Erdäpfeln beygemischt, inzwischen eine Serviette in der Mitte, nach Maasgabe der Masse, wohl mit Butter beschmiert und sodann das Ganze hin-

ein geschüttet, nicht allzufeste zugebunden und eine halbe Stunde in kochendem Wasser gesotten. Nun nimmt man den Pudding aus der Serviette, legt ihn auf die Schüssel, in welcher er aufgetragen werden soll und macht, nach Belieben, eine Brühe darüber. Man kann auch diesen Pudding backen, in diesem Falle schüttet man die Masse in eine mit Butter wohl ausgestrichene Torten- oder Gogelhopfen-Pfanne, und bäckt sie im Bratofen schön braun. Eine Sardellensoose über den gesottenen und eine Hüfen- oder Hagenbuttensoose über den gebackenen Pudding, schmeckt vortrefflich.

Kartoffelbrey.

Man wählt große Kartoffeln aus, wäscht und schält und schneidet sie in Scheibchen, die man im Wasser weich kocht. Man gießt dann das Wasser ab und Milch oder süßen Rahm und etwas Salz zu, rührt die Masse klar und treibt sie durch. Hierauf gießt man gebräunte Butter mit Zwiebeln auf, oder gerösteten Speck, je nachdem es beliebt. Oder:

Man rührt Butter, Speck und gerösteten Zwiebel in die abgeseihete Kartoffelnmasse, und läßt sie noch einmal wieder aufkochen. Oder:

Man schüttet Kartoffelmehl in kochende Milch, thut dann kalte Milch, in die man Eyer gequirlt hat, hinzu, setzt den Topf wieder in die Nähe des Feuers, läßt ihn noch ein we-

nig aufkochen und thut dann Zucker und Zimmt auf den Brey.

Kartoffelspatzen.

Man siedet 12 Stücke große Kartoffeln weich, gießt das Wasser ab, läßt sie recht kalt werden, schält und reibt sie. Auf das Geriebene brennt man, eines Hühnereysgroß Butter, salzt es und rührt alles wohl untereinander. Nun macht man, mit 3 Eyern und 2 Händevoll feinem Mehl unter die geriebenen Erdbirnen gerührt, einen gewöhnlichen Spatzentaig, formirt kleine Spatzen und siedet diese im gesalzenem Wasser, nur eine Viertelstunde oder noch kürzer, sonst werden sie spündig. Gleich nach dem Anrichten begießt man diese Spatzen mit im Butter gedörstetem geriebenen Semmelmehl und trägt sie zu Tische. Man kann sie zu eingemachtem Wildprete geben; sie dienen auch, aber dann in Fleischbrühe gekocht, als eine gute Zwischenspeise oder als Suppe.

Kartoffelaufläufe.

Man reibt ein halbes Pfund gekochte und geschälte Kartoffeln auf dem Reibeisen thut ein Stück Butter daran, mischt 6 Eyerdotter zu, und ferner das abgeriebene Gelbe von einer Citrone, mit etlichen Loth Zucker. Das Weiße von den sechs Eyern wird zum Schaume geschlagen, und den Saft von der abgeriebenen Citrone darein gerührt. Diesen Schaum mischt

man mit jenem Taige, streicht diesen hierauf auf ein mit Butter bestrichenes Blech oder in eine Backpfanne, und läßt ihn in der Hitze auflaufen. Oder:

Man kocht die geriebene Kartoffelmasse in süßer Milch oder in süßem Rahm, daß sie wie ein Brey wird; läßt diesen Brey hierauf erkalten, reibt Butter und Eyerdotter, so viel als erforderlich ist, nebst etwas Zucker und Citrone darauf und mischt geschlagenes Eyweiß zu. — Diese Mischung füllt man in eine Tortenpfanne und läßt sie in der Hitze aufziehen.

Kartoffelauflauf mit Heringen.

Man siedet einen kleinen Topf voll roh geschälter Kartoffeln, so, daß sie nicht zerfallen und legt sie auf eine Platte, um sie kalt werden zu lassen. Dann rührt man ein halbes Pfund Butter leicht, schlägt das Gelbe von 8 Eyern darein, reibt einen Theil von den gesottenen Kartoffeln auf dem Reibeisen, wiegt 3/4 Pfund davon, rührt sie an die Butter, und einen Kochlöffel voll weiß Mehl mit einem Trinkglas süßen Rahm besonders glatt an, thut dies auch an die Masse, schlägt das Weiße von den 8 Eyern zu Schaum, grätet und putzt 2 Heringe sauber, schneidet sie zu kleinen Brockchen, dämpft eine mittelmäßige, auch ganz klein geschnittene Zwiebel in einem Stückchen Butter, nimmt dann die Zwiebel und die Heringe in ein Geschirr, rührt von einer Maas sauern

Milch den Rahm daran, schneidet von den zurückgebliebenen Kartoffeln dünne Scheiben, bestreicht ein Tortenblech stark mit Butter, belegt den Boden mit den geschnittenen Kartoffeln, thut auf die Kartoffeln die angemachten Heringe, rührt nachdem den geschlagenen Schaum an die Masse, thut Salz und Muskatennuß darein, gießt die Masse über die Heringe und läßt es im Backofen oder auf Kohlen aufziehen. Die angegebene Portion zu dieser Speise ist für 8 bis 10 Personen hinlänglich. Sie kann Mittags als eine Zwischenspeise oder als ein Nachessen gegeben werden.

Kartoffeln-Gemüße.

Wenn die Kartoffeln gesotten sind, werden sie zu Scheiben geschnitten, alsdann werden einige Zwiebeln und Petersillkraut in Butter gedämpft, Heringe klein geschnitten, etliche Eyer gequirlt und mit Milch verdünnet, die Kartoffeln samt dem andern darein gerührt, in einem Tiegel Schmalz heiß gemacht, alles darein gethan und aufgezogen. Salz und etwas Pfeffer ist nicht zu vergessen, auch kann man einige gekochte Zellerieblätzchen darunter thun.

Ein anderes.

Die Erdäpfel werden, wie gewöhnlich, gesotten, reinlich geschält und in Scheiben geschnitten. Dann läßt man Butter in einer Pfanne oder in einem flachen Fußhafen heiß

werden, röstet geschnittene Zwiebeln darin, schüttet die Erdäpfelscheiben dazu, salzt und pfeffert das Ganze und läßt es gelb dünsten; nun gießt man Fleischbrühe dazu, rührt alles behutsam um, was am beßten mit einem Spaten oder Schäufelchen geschieht, und läßt die ganze Masse nur einmal aufsieden. Hierauf richtet man sie an und brennt in Butter geröstetes Reib- oder Semmelmehl darauf. Oder:

Man nimmt die Hälfte gekochte Kartoffelnscheiben und die Hälfte des Ganzen von dem, was man kochen will, gekochte gelbe Rüben und Zelleriescheiben und verfährt mit der ganzen Masse wie vorstehend gelehrt worden ist. Dieses Gemüße schmeckt nicht allein sehr gut, sondern es sieht auch gefällig aus, besonders wenn man goldgelbe Karotten oder gelbe Rüben nimmt. Wenn unter den beyden vorstehend beschriebenen Kartoffel-Gemüßern auch Porreh mitgekocht wird, so erhöht dies den guten Geschmack.

Kartoffelfüllungen, gebacken.

Man nimmt 24 Loth rein gekochte, geschälte und nach dem Erkalten geriebene Kartoffeln. 3 Loth Speck oder Bratenfett. 2 Loth geriebenen guten Käs, Salz nach Erfordern und so viel warme Milch, als erforderlich ist, alle die genannten Zuthaten zu einem nicht allzu festen Taige anzurühren. Nun thut man Butter in eine irdene Bratpfanne, streicht diese

wohl damit aus, gießt den Taig oder die Fülle hinein und läßt sie in der Bratröhre gehörig backen. Oder:

Man nimmt die oben bemerkten Zuthaten alle, blos der Käs wird weggelassen, dafür hackt man 6 Loth kalten Braten (jede Art ist dazu tauglich), mischt diesen unter das Uebrige und verfährt dann mit dem Ganzen, wie oben gelehrt worden ist. Man kann auch das Bratenfleisch weglassen und statt diesem 4 Loth ausgegräteten und recht klein geschnittenen Hering beymischen; imgleichen, statt dem Braten und dem Hering 4 Loth Schinken hinzuthun, die übrige Verfahrungsart bleibt immer die nämliche. Damit diese Kartoffelfüllungen nicht allein leichter, ohne zu zerfallen, aus der Bratpfanne gehen, legt man in diese auf den aufgestrichenen Butter, ein Kalbsnetz und füllt den Taig darein, dieses schlägt man oben übereinander und heftet es mit spitzigen Hölzchen zusammen und bestreicht die Oberfläche auch ein wenig mit Butter. Ist das Gericht fertig gebacken, so zieht man die Hölzchen heraus und stürzt das Ganze behutsam auf die Platte, auf der man es auftragen will. Ein jede dieser Kartoffelfüllungen ist bey einer Tafel, als Zwischenspeise für 4 bis 6 Personen zureichend und dient alleine zwey Personen zu sättigen.

Kartoffeln gefüllt.

Es wird eine Farse oder Fülle von Fleisch,

wie man will und öfters vorkommt, gemacht, alsdann werden runde große Kartoffeln in gleicher Größe ausgelesen, roh geschält und schön rund gemacht, auch unten etwas abgeschnitten, daß jede einen Boden hat. Hierauf wird ein Deckel oben davon geschnitten und die Kartoffeln ausgehöhlt. Solche werden mit der Fülle ausgefüllt und der Deckel wieder darauf gesetzt. Alsdann wird in einem flachen Tiegel Butter warm gemacht, die Kartoffeln darein gesetzt und gedämpft, sie müßen aber oben auch mit Butter bestrichen und wohl zugedeckt werden, und wenn sie ein wenig gedämpft haben, wird gute Fleischbrühe daran gegossen und sie vollends weich darin gesotten; hierauf wird ein Buttermehl eingebrennt, daran gethan und angerichtet, aber vorsichtig, damit sie nicht zerfallen. Man kann sie auch in einer Krebsbrühe machen, eine Krebsfülle darein, und allezeit einen Krebsschwanz oben auf den Deckel thun. Bey dem Dämpfen müssen die Kartoffeln etwas gesalzen werden, weil sie dann kräftiger sind. —
Oder:

Man nimmt große runde Kartoffeln, wenn sie nicht schön rund sind, macht man sie vollends zurecht, höhlt sie aus, so gut man kann, schneidet sie außen der Länge nach ein wenig aus, als wenn sie gerippt wären, und füllet sie mit folgender Fülle: Ein paar Eyer werden in Schmalz gebacken, daß sie nicht braun werden, eine Zwiebel wird klein geschnitten,

und in einem Stückchen Butter gedämpft, ein Stück Hering klein mit die Eyer zerhackt und ein paar Löffelvoll geriebenes Milchbrod dazu gethan. Dieses alles wird mit ein wenig Pfeffer untereinander gemacht, und entweder mit süßem oder sauern Rahm, nebst einem Eyerdotter angerührt, die Kartoffeln damit gefüllt, ein gut Stück Butter in einen Tiegel gethan, wenn solche zergangen, etwas Fleischbrühe dazu gegossen, die Kartoffeln darein gesetzt und zugedeckt dämpfen lassen, bis sie weich sind. Man kann dann eine Butterbrühe mit Eyerdotter daran machen und übergießen, ehe man sie aufträgt.

Kartoffel-Zuckergebackenes.

Unter Kartoffelmehl, Zucker, Zimmt, Eyerdotter und etwas Butter gemischt, giebt einen schönen Zuckerblätzchentaig, der auf einem heissen Bleche leicht bäckt, und gebacken sehr gut schmeckt. Aus diesem Taige kann man allerley Figuren formen und sie als Konfekt zum Nachtische auffetzen.

Kartoffeltörtchen.

Man nimmt von 7 Eyern die Dottern und rührt diese eine gute halbe Stunde wohl ab. Nun werden 4 Loth Zucker, an dem das Gelbe einer Citrone abgerieben worden, fein gestoßen; 12 Loth gesottene und nach dem Erkalten geriebene Erdäpfel, dem Zucker beygemischt;

zwey Eyerweiß zu Schnee geschlagen und alles den abgerührten Eyerdottern beygefügt. Die ganze Masse wird nun wohl durcheinander gerührt, nach Belieben, in große oder kleine Tortenmödel gegossen und langsam hellbraum gebacken. Es ist ein Gebäcke, das man dem Mandelgebackenem zur Seite setzen darf. Damit die Törtchen nach dem Backen gerne aus den Mödeln oder Formen gehen, bestreicht man diese innen mit Butter und streut sie mit Semmelmehl aus, ehe man sie einfüllt.

Kartoffeln zu braten.

Man schneidet die gekochten Kartoffeln in Scheiben, und läßt sie in einer Kasserole mit Butter oder Speck braten, wozu man noch einige Schalotten oder in Ermangelung dieser, Zwiebeln mischet und ein paar Löffelvoll Bratenbrühe daran gießt. Oder:

Die Kartoffeln werden rein gewaschen und in warmer Asche gebraten, in einer gebrochenen Serviette aufgetragen, und mit frischer Butter verspeißt. Vor dem Auftragen wird jede Kartoffel mit einer kleinen Bürste von der anklebenden Asche rein gemacht.

Kartoffeln am Spiese zu braten.

Hierzu sind die größten Kartoffeln nöthig. Diese schält man ab, wäscht sie und sticht mit einer hohlen blechernen Röhre, dergleichen man hat um die Butzen oder Kröpfe (das Kern-

haus) aus den Aepfeln zu stechen, Löcher durch die Kartoffeln. Diese ausgestochenen Kartoffeln steckt man an zwey Spiese aus Buchenholz, und bindet diese an einen gewöhnlichen Bratspiese fest, dabey man die Kartoffeln so an die hölzernen Spiese schiebt, daß nie zwey gerade gegeneinander stehen, sondern an dem eisernen Spiese immer auf einer Seite einer Kartoffel groß Raum bleibt. Nun werden die Kartoffeln bey gelindem Feuer gebraten und mit Butter und scharf gesalzener Bratenbrühe fleißig beträuft. In die Untersetzpfanne, worin die Brühe zum Beträufen ist, legt man ein paar abgeschälte halbe Zwiebeln, und ein paar Sardellen oder ein Stück Hering. Wenn man glaubt, daß die Kartoffeln bald fertig sind, was man erfahren kann, wenn man mit einer Gabel hinein sticht, so bestreut man sie mit feinem Reib- oder Semmelmehl und wenn dies braun ist, richtet man sie an und legt sie zierlich auf eine flache Schüssel. Die Brühe in der Untersetzpfanne versetzt man mit ein wenig heisser Fleischbrühe, seiht sie durch und giebt sie besonders in einem Brühenapf mit auf den Tisch. Es ist dies ein vortreffliches Gericht, nur muß man acht haben, daß die Kartoffeln vollkommen durchgebraten sind. Man kann das Braten auch in der Bratröhre vornehmen, in diesem Falle legt man die hölzernen Spiese mit den Kartoffeln auf eine seichte irdene Bratpfanne, beträuft sie fleißig und wendet die Spiese

etliche Male um. Man kann auf diese Art 4 bis 5 Spiese neben einander legen. Da man aber das, was vom Beträufen in die Pfanne fällt, nicht wohl, wie beym Spiesbraten, auffassen und wiederholt mit beträufen kann, so gießt man gleich Anfangs etwas Wasser in die Bratpfanne, und läßt alles was abträuft, hinein fallen und beysammen, bis man anrichtet. Man hat daher bey dieser Art zu braten doppelt so viel Butter und Bratenbrühe nöthig, als beym Spiesbraten und muß dies in einem besondern Geschirre an der Hand haben.

Kartoffel-Salate.

Zu dem gewöhnlichen Kartoffelsalat werden eine Gattung Kartoffeln abgesotten, die nicht groß und nicht mehligt ist; die holländischen oder Zucker-Kartoffeln sind dazu die beßten. Nach dem Sieden, wenn die Kartoffeln ganz erkaltet sind, werden sie in Scheiben, gleich in die Salatschüssel geschnitten und ordentlich rund umher gelegt. Nun macht man in einem besondern Gefäße den Essig, das Oel, Pfeffer, Salz und klein geschnittene Zwiebeln an, rührt alles wohl untereinander und gießt es, mittelst eines Löffels, über die in der Salatschüssel befindlichen Kartoffelscheiben, so, daß alles davon benetzt wird. Daß dies geschieht, biegt man die Schüssel ein wenig um, schöpft das hervortetende Oel und den Essig mit dem Löffel auf, und gießt es so mehrmal über den Salat her.

Da sich die geschnittenen Zwiebeln durch das Uebergießen auf die Oberfläche des Salats meistens an eine Seite schieben, so muß man sie mit dem Löffel, wenn das Uebergießen beendigt ist, wieder gleich und über die ganze Salatfläche vertheilen.

Kartoffelsalat auf zierlichere Art.

Wenn die Erdäpfel zu Scheiben geschnitten sind, so legt man sie mit einigen Scheiben von rothen oder gelben eingemachten Rüben untermischt, zierlich auf eine flache Porzellanschüssel herum, doppelt oder dreyfach aufeinander, je nachdem man viel oder wenig Salat braucht. Nun begießt man sie, wie bey der vorstehenden Salatart mit Essig, Oel, Pfeffer, Salz und klein geschnittenen Zwiebeln und läßt den Salat ein wenig abstehen. Man nimmt hierauf ein hart gesottenes Ey, schält es ab, schneidet unten am breiten Theil ein Stück ab, daß es gleich wird und stellt es in die Mitte der Platte auf den Salat. Dann hackt man ein hartgesottenes Ey samt dem Dottern, ein paar Sardellen oder ein Stück Hering, rothe Rüben und Kapern. Von diesem Gehäcke, das man mit ein wenig Essig anfeuchtet, macht man um das Ey her Kränze oder einen Stern mittelst eines Kaffeelöffels, als Zierath.

Kartoffelsalat englischer.

Die Kartoffeln werden roh geschält, ge-

waschen, in etwas dicke Scheiben geschnitten, und im Salzwasser gekocht; wenn sie weich sind, läßt man das Wasser durch einen Durchschlag ablaufen und die Erdäpfelscheiben kalt werden. Ist dies geschehen, so legt man sie zierlich aneinander, nur einfach, auf eine Platte, und bestreut sie mit ein wenig Pfeffer. Nun werden ebenfalls in Salzwasser weich gekochte gelbe Rüben, Skorzonaerwurz und Zellerie, mit Zwiebeln, Hering und Kapern, nicht allzu klein, gehackt, mit Essig und Oel angemacht und die Massa auf und über die Kartoffelscheiben, mittelst eines Löffels, verbreitet. Endlich werden ein paar hartgesottene Eyer in schmale Theile geschnitten und zierlich über das Ganze hergelegt.

Diesen Salat kann man auch mit einem Gehäcke von kalten Braten, gesottenen Schnecken, Heringen und Kapern, mit Esig und Oel angemacht, belegen.

Kartoffelpastete mit Heringen.

Es wird ein, eine Maas haltendes Gefäß mit Kartoffeln gefüllt, diese gesotten, alsdann geschält und auf dem Reibeisen kalt gerieben, auch wird ein halbes Pfund Butter weiß gerührt, 6 Eyer darein geschlagen, und 6 große Eßlöffelvoll von den geriebenen Kartoffeln darein gerührt, auch 1 Eßlöffelvoll Bierhefen. Es wird nun ein Pasteten- oder Rand-Backblech mit Butter bestrichen, die übrigen geriebenen

Kartoffeln darein gethan, ein ganz klein geschnittener Hering und zwey Löffel voll klein gehackte Zwiebeln darauf gestreut, der Rahm von einer halben Maas sauern Milch darauf gegossen, obiges Gerührte darauf geschüttet, eine gute Zeit gehen lassen und dann gebacken. — Man braucht eine angemessene Soose dazu, diese wird nachstehend gemacht: man legt in einen Fußhafen ein Stück Butter, nach Erfordern, wenn solche zergangen ist, wird ein Löffelvoll Mehl dazu gethan, kleingehackter Petersill und Zwiebeln mit Fleischbrühe mit gedämpft, mit etwas Essig und Citronenscheiben abgewürzt und eine kleingeschnittene Sardelle dazu gethan, alles miteinander gelinde aufkochen lassen und in einer Soosenschaale besonders, mit der Pastete aufgetragen. Oder:

Man verfertigt zuerst einen mürben Hefentaig. Alsdann kocht man Kartoffeln, schneidet sie in Scheiben und röstet sie mit gehackten Zwiebeln, Pfeffer und Salz ein wenig in Butter und läßt sie kalt werden. Nun zieht man ein Paar ausgewässerten Heringen die Haut ab, nimmt sie aus, spaltet sie, daß das Rückgrat und so viel möglich alle Gräten heraus kommen und rollt, nach weggeschnittenem Kopfe und Schwanze, die halben Heringe auf. Hierauf wird um eine Pastetenschüssel ein Rand oder Kranz von dem mürben Taige gelegt, in die Schüssel eine Lage Kartoffel-Scheiben gethan und die gerollten Heringe darauf gesetzt. Diese

werden mit einer Lage Kartoffelscheiben bedeckt, etwas Fleischbrühe darüber gegossen und etliche dünne Scheiben Butter darauf geschnitten. — Das Ganze wird nun mit einem Deckel von dem mürben Taige geschlossen und gebacken. Zur Soose macht man ein Gehäcke von Zwiebeln, Sardellen, Citronenschalen und Kapern, das man in Fleischbrühe aufsiedet und mit dem Gelben von ein paar Eyern abziehet.

Kartoffel-Torte.

Man nimmt ein Viertelpfund Mandeln und ein Viertelpfund gesottene und klargeriebene Kartoffeln, 8 Eyer, ein Viertelpfund Zucker. Den Zucker rührt man eine halbe Stunde allein; hierauf werden die Mandeln gestoßen und mit den geriebenen Kartoffeln darunter gethan, nebst etwas Zimmt und geschnittenen Citronen alles dies miteinander noch einmal eine halbe Stunde gerührt, sodann wird die Form mit Butter bestrichen, mit Semmelmehl bestreuet, der Taig hineingethan und eine halbe Stunde gebacken. Oder:

Man nimmt ein Viertelpfund geriebene Wecken (wovon die äußerste braune Rinde zuvor weggerieben wird), ein Viertelpfund gesottene und zart geriebene Kartoffeln, nicht gar ein Viertelpfund abgezogene und gestoßene Mandeln, ein Viertelpfund Zucker, rührt es wohl mit 4 ganzen Eyern und 4 Dottern ab, und thut etwas geschnittene Citronen daran. Hier-

auf werden die übrigen 2 Eyerweiß zu Schaum geschlagen und vor dem Einfüllen darein gethan; es wird ein Model bestrichen und mit Semmelmehl bestreut und die Massa darin gebacken. Oder:

Die Erdbirnen werden geschält, wie zur Suppe, nur nicht so weich gesotten, in einen Seiher geschüttet, worauf man sie recht ablaufen läßt; alsdann werden sie auf einem Reibeisen gerieben und zu einem halben Pfund Zucker, ein halbes Pfund geriebene Kartoffeln genommen. Diese zwey Stücke zusammen werden mit 8 Eyern angerührt und stark geschlagen, wie eine Mandeltorte. Man bestreicht einen glatten Model mit Butter und bestreuet ihn mit Semmelmehl, ehe man den Taig einfüllt, wird eine ganze Citrone gerieben, das Mark davon geschnitten, darunter gerührt und dann gleich in den Ofen gethan. Bey den Kartoffeltorten, so wie bey allem Kartoffelgebäcke, das aufgehen soll, muß genau bemerkt werden, daß man sie in keine kupferne Mödel oder Formen einfüllt, sonst bleiben sie sitzen und gehen nie auf; irdene Formen sind die beßten.

Kartoffel-Mandeltorte.

Ein Pfund rohe Kartoffeln werden gesotten, aber so behutsam, daß sie nicht aufspringen, dann läßt man sie erkalten und reibt sie wie gewöhnlich. Hierzu kommt 1/2 Pf. Zucker, worauf eine Citrone abgerieben worden, gestos-

sen, 1/4 Pf. länglicht und zart geschnittener Mandeln, auch 2 Loth geschnittener Citronat. Dies wird alles mit 2 ganzen Eyern und einem Eyerdotter abgerührt und zu den geriebenen Kartoffeln gemischt, sodann so lange gerührt, bis alles die Dicke eines Mandeltorten-taigs erlangt. Der Saft von der abgeriebenen Citrone wird auch hinein gedrückt und 1 Löffelvoll weisses Reibmehl, mit ein wenig Rosenwasser angerührt mit unter das Ganze gemischt. Die Tortenforme wird mit Butter ausgestrichen, mit Semmelmehl bestreut, gefüllt und gelinde gebacken.

Kartoffelkäse.

Dieses ist eine für die Haushaltung sehr nützliche und durch verschiedene Versuche so sehr zur Vollkommenheit gebrachte Kunst, daß Leute, die man von diesem Käse essen ließ, ohne ihnen die Bestandtheile vorher zu sagen, solchen von dem beßten Kuhkäse nicht unterscheiden konnten. Man sucht von der rothen und weißen Sorte die beßten und größten Kartoffeln aus und kocht sie weich ab, doch so, daß sie nicht bersten, weil sie sonst die beßte Kraft verlieren. Wenn sie kalt geworden sind, schält man sie rein ab und wirft sie in eine Mulde; alsdann zerreibt man sie entweder auf einem Reibeisen, oder mit einer großen hölzernen Kelle, bis alles recht weich und klein geworden ist. Von diesen Kartoffelbrey können, mit Zusatz dicker,

von den Molken geschiedener Kuh- oder Schafmilch, wie zu ordinären Käsen nöthig ist, in Ansehung der Güte, drey verschiedene Arten Käse verfertigt werden. Doch muß man die Milch auf Kohlen nicht zu dicke machen, oder zu heiß laben, weil die Käse sonst spröde werden und bersten.

Man schüttet demnach in eine andere Mulde entweder 5 Pfunde von den geriebenen Kartoffeln und nur ein Pfund dicke Milch, wozu man so viel Salz, auch wann es beliebig, Kümmel, Anis oder Holderblühte nimmt, als zu ordinären Käsen nöthig ist und knetet alles wohl durcheinander. Oder: man nimmt 4 Theile Kartoffeln und 2 Theile dicke Milch; oder 2 Pfund Kartoffeln und 4 Pfund gelabte Kuh- oder Schafmilch, welches alles alsdann gehörig gesalzen und wohl durchgeknetet wird. Die erste und geringste Art ist vornehmlich für den Gebrauch im Allgemeinen in der Haushaltung bestimmt, für Dienstboten u. s. w. Die zweyte Sorte läßt sich für jedermann verwenden, die dritte aber ist zur Delikatesse. Alle diese drey Sorten, wenn sie wohl durchknetet sind, werden zugedeckt und bleiben, im Winter 4 bis 6, im Sommer aber nur 2 bis 3 Tage im Keller stehen. Nach Verlauf dieser Zeit knetet man alles noch einmal stark untereinander, füllt damit die Käseform völlig an und läßt durch die darin befindliche Oeffnungen die überflüßige Feuchtigkeit ablaufen.

Sie bleiben alsdann, nach Beschaffenheit der warmen oder kalten Witterung, einige Tage in den Formen oder Körben stehen, hernach schüttet man die Käse auf ein Brett und läßt sie in gelinder Wärme vollends abtrocknen, aber nicht an der Sonne, oder auf einem warmen Ofen, weil sie leicht aufbersten. Sollte aber das Aufbersten dadurch noch nicht verhindert werden können, so darf man nur die gespaltenen Käse mit etwas Bier besprengen, oder mit etwas dicker Milch, worunter ein wenig Rahm gemengt wird, bestreichen und so ferner trocknen. Alsdann legt man sie in Töpfe oder Fäßchen folgender Gestalt ein: Auf den Boden streuet man etwas grünes Vogelkraut, welches im Sommer häufig in den Gärten wächst und wovon man zum Gebrauch im Winter einen guten Theil trocknen kann; hierauf wird der Käse eingepackt, darüber wieder gedachtes Kraut gelegt und so eine Schichte nach der andern, bis das Gefäß voll ist. Hernach läßt man die Käse 14 Tage und länger in den Gefäßen stehen, denn je älter, je besser werden sie.

Um diese Art Käse noch fetter und besser zu machen, kann man zu jedem Käse noch ein bis zwey Löffelvoll Rahm mit zur Massa thun.

Will man große, runde Käse, nach holländischer Art, verfertigen, so nimmt man zu jedem Pfund des Kartoffelbreyes drey Viertelpfunde gelabte Küh- oder Schaafmilch, schüttet so viel Salz, als nöthig ist, daran, fügt aber

noch einen guten Theil frischen Rahm hinzu. Weil solche Käse aber noch leichter bersten, muß man sie desto mehr von außen mit Bier oder Rahm bestreichen. Will man sie auswendig gelb oder röthlicht haben, so darf man nur in den Rahm etwas Safran, oder ein anderes unschädliches Roth, als Kirschwasser oder dgl. mit untermischen.

Will man den ordentlichen Kartoffelkäse recht locker haben, so bereitet man die Masse von einem Theil Kartoffelbrey und drey Theile gelabter Kuh- oder Schaafmilch nach oben erwähnter Art, und läßt sie 3 bis 4 Tage lang in der Mulde stehen. Alsdann wird von derselben eine Lage, eines Daumens dick, in den Käseform gemacht, etwas geriebener Kümmel oder Hollunderblühten mit Muskatblumen vermengt, darüber gestreuet und sodann frische Butter, einer welschen Nuß groß, mit einem Löffel darüber verrieben. Hierauf folgt eine neue Lage der Käsemasse und auf diese eine der zwey andern Ingredienzien. Auf solche Weise fährt man fort, bis der Käseform angefüllt ist und verfährt im übrigen so, wie vorhin bey den andern Arten gezeigt worden ist. Wenn dieser Käse etwas alt wird, so übertrifft er an Güte den holländischen.

Alle Sorten des Kartoffelkäses, haben vor dem gemeinen Käse darin einen Vorzug, daß sich theils in demselben keine Maden erzeugen, sondern daß sie Jahr und Tag gut bleiben,

theils daß sie, je älter, desto besser werden, da hingegen die gewöhnlichen mit der Zeit hart, scharf und zähe zu werden pflegen. Uebrigens muß man sie an einem trockenen Ort verwahren und fleißig von aussen abwischen.

Kartoffelgrütze oder Gries.

Man kochet die Kartoffeln, die ohnehin im Frühjahre auszuwachsen und dadurch unschmackhaft zu werden pflegen, weich, doch nicht allzu weich; schälet die Haut ab, schneidet, wenn sie erkaltet sind, hierauf Scheiben, und aus diesen Würfel, die man auf einem heißen Ofen, oder zur Sommerzeit an der Sonne, dünn ausstreuet und unten fleißigem Umwenden so hart dürret, daß sie ganz glasigt und durchsichtig werden. Ist dieses geschehen, und hat man so viel beysammen, als man auf einmal verfertigen lassen will, so werden sie in die Mühle geliefert und dem Müller empfohlen, nach seiner Geschicklichkeit grobe und klare Grütze hieraus zu verfertigen, wobey auch noch zweyerley zu mancherley Gebrauch nützliches Mehl abfällt. Hierbey hat der Müller die Vorsicht zu gebrauchen, daß er die Kartoffeln zwar auf eine scharfe Mühle schüttet, die aber von Sand und Kleyen rein seyn muß, weil sonst alles durch den Sand verderbt und beynahe unbrauchbar würde.

In der Hauswirthschaft lassen sich beyde Gattungen Grütze eben, wie die aus Waizen,

Spelzkern, Gerste, Haber ꝛc. bereitete, anwenden, jedoch mit dem Unterschied, daß man diese nicht so lange kochen lassen darf, weil sie schon einmal gekocht ist. Der Geschmack von dieser Speise, wie man gewiß überzeugt ist, wird viele reizen, solche oft zu genießen, besonders wenn man die Klöße, so hievon verfertigt werden, mit kalter Milch einrühret, in das zu Nudeln zu gebrauchende klare Mehl aber etwas mehr Eyer, als an anderes, schlägt. — Die kleinen Klöße zu Suppen und Ragou, sowohl aus der Grütze als Mehl, sind so gut, als die aus klaren Waizenmehl gemachten, und für viele Gaumen noch schmackhafter.

Kaffee von Kartoffeln.

Man nehme von den englischen oder holländischen sogenannten Zuckerkartoffeln die kleinsten, wasche sie rein, koche sie blos so viel, daß die Schalen abgehen, schneide sie, wenn sie erkaltet sind, in kleine, den Kaffeebohnen gleiche Stücken. Diese Stückchen werden in der Sonne oder auf einem heißen Ofen, auch in der Bratröhre, wohl getrocknet und dann hellbraun in einer Kaffeetrommel gebrannt und wie der Kaffee behandelt. Der Erfolg wird beweisen, daß dieses Surrogat alle bisher bekannte übertrifft. Nimmt man zu diesem Kartoffelkaffe den halben Theil eigentlichen Kaffee, so wird diese Mischung so stark und wohlschmeckend, daß man sie jedem Kenner vorsetzen darf.

Karviol, s. Blumenkohl.

Kastanien, Maronen, eine im südlichen Teutschland und in Italien häufig wachsende Frucht, die man meistens, blos in der Röhre, in ihrer eigenen Schaale gebraten, zum Nachtische aufsetzt. Man muß, wenn man sie brät, in jede Kastanie in die Schaale einen kleinen Schnitt machen, sonst springen sie mit großem Getöse auf. Man schält sie, etwas weniges gebraten, ab und füllt die Gänse, welche man brät, damit an; auch werden sie, auf gleiche Weise vorgerichtet, in den blauen oder Winterkohl gesteckt und mit gekocht. Man schält sie auch, wenn sie ganz gebraten sind, drückt sie ein wenig und kocht sie bey gelindem Feuer, mit geläutertem Zucker und ein wenig Wein und Citronensaft, nur einige Minuten und verspeißt sie dann mit Zucker und Zimmt bestreut. Auch zur Suppe werden die Kastanien noch verwendet. Zu diesem Behufe brät man die Kastanien, schält sie ab, stößt sie im Mörser fein und treibt sie durch einen Suppenseiher mit Wein oder mit süßem Rahm. Das Durchgetriebene wird auf Kohlen gestellt, mit Zucker und Zimmt gewürzt und über Weckenbrod oder Semmelschnitten angerichtet. Sind sie mit Rahm durchgetrieben, so braucht das Semmelbrod nicht geröstet zu seyn, mit Wein aber wird es in Schmalz geröstet.

Bald und gut braten sich die Kastanien, wenn man sie, nachdem sie eingeschnitten oder eingekerbt sind, in einen Fußhafen legt, in den man unten Salz gethan hat und sie mit Salz bedeckt. Den Fußhafen deckt man gleichfalls zu und stellt ihn über Kohlen. Man sieht sich um und nimmt die Kastanien heraus, wenn sie fertig sind; das Salz bleibt unverdorben und ganz brauchbar.

Keilgebackenes, s. Baumkuchen.

Kerbelkraut, ein bekanntes, der Petersilie ähnliches Gartenkraut, das in der Küche Anwendung unter den Kräutersuppen findet. Im Frühjahre wird die Suppe vom Kerbelkraut als Kur gebraucht und Vormittags genossen. Hier ein Rezept dazu auf eine Person.

Kerbelkrautsuppe.

Eine Handvoll Kerbelkraut wird gewaschen, rein ausgelesen oder geklaubt, klein gewiegt oder gehackt und in einem Fußhafen mit Butter und ein wenig aufgestreutem Mehle gedämpft. Nun gießt man siedendes Wasser, nach Erfordern, auf, salzt und würzt die Suppe, läßt sie noch eine Viertelstunde kochen und richtet sie über gebähete Semmelschnitten an. Ein Eyerdotter wird unverweilt mit siedender Fleischbrühe angerührt und heiß an die Suppe gegossen, zu welcher man auch Fleischbrühe statt dem Wasser nehmen kann.

Kindbetterinnenbrod.

Ein halb Pfund Mandeln, ein halb Pf. gestoßener Zucker und ein halb Pf. Butter werden mit ein paar Eyern zu einem steifen Taige angerührt, den man mit Beyhülfe von ein wenig Mehl auswellt und Fingersdicke Streifen, in beliebiger Länge und Breite daraus schneidet. Diese werden auf ein Blech gesetzt, mit zerklopftem Ey bestrichen und in der Röhre gebacken. Man bestreut sie mit ein wenig gestoßenem Zimmt und Zucker.

Kirschen, eine bekannte Frucht, deren man mehrere Arten, rothe, braune und schwarze hat, die sich wieder in süße und sauere theilen. Die letzten, nämlich die sauern, sind in der Küche die am meisten gebräuchlichen und unter dem Namen Weichseln, am bekanntesten. Ich verweise auch bey den Kirschenzubereitungen auf diesen Namen.

Kirschensoose.

Da Brühen, aus Kirschen gemacht, sowohl von den süßen als sauern Gattungen bereitet zu werden pflegen, so setze ich ein Rezept dazu hierher. Man stößt die Kirschen mit den Kernen in einem Mörser, schüttet sie dann in einen Tiegel, reibt eine Citrone auf Zucker ab und fügt diesen Zucker den gestoßenen Kirschen bey. Man gießt nun weißen Wein darauf und läßt das Ganze eine Weile kochen, worauf man

alles durch einen Durchschlag gießt und das Durchgeseihete noch einmal über dem Feuer anziehen läßt, so ist die Soose fertig. Ist sie nicht süß genug, so setzt man noch Zucker zu; auch kann man gestoßenen Zimmt beysetzen. — Dies ist die Soose von frischen Kirschen, von gedürrten ist sie zwar eben so, nur erfordert das Durchtreiben der gesottenen gedürrten und gestoßenen Kirschen mehr Mühe. Diese, wenn sie gestoßen sind, werden im Wasser und Wein allein, ohne Zucker, gekocht und der durchgetriebene Saft mit dem Zucker, Gewürze u. s. w. erst nachher vermengt, die übrige Verfahrungsweise bleibt die Nämliche.

Klöse, Knödeln, Knöpflein. Dieser giebt es vielerley und werden die meisten bey den Gegenständen, aus denen sie gemacht sind, mitbeschrieben. Hier nur etliche Arten.

Klöschen, gebacken.

Man weicht einen Kreuzerwecken in Wasser ein und drückt ihn wieder aus; rührt das Ausgedrückte mit 3 Eyern und einem Dotter an, thut Salz und ein wenig Muskatblühte daran, formirt kleine Klöschen daraus und bäckt sie schön gelbst aus heissem Schmalz. Sie dienen zu Suppen allein, als auch unter zusammengesetzte Snppen. Der Löffel, womit man diese Klöschen einlegt, wird öfters im heissen Schmalze eingetunkt, damit sich der Taig nicht anhängt.

Klöse von Semmel.

Man reibt harte Semmel, oder weicht sie in Milch ein und drückt sie scharf wieder aus, gießt sodann heiße Butter darauf, schlägt, nach Bedarf, Eyer daran, würzt es mit Muskatenblumen, macht schöne runde Klöschen daraus und läßt sie in Fleischbrühe sieden. Man kann hierzu Mandeln oder fein geschnittene Petersilie, oder kleingehackten Nierenbraten, oder farsirte Krebse, oder Morcheln und dergleichen nehmen und dadurch vielerley Abwechslung bewirken; demnach, blos durch Veränderung der Zusätze, mehrerley Arten Knödeln oder Klöse machen. So kann man auch die mehrerley Arten Klöse statt in Fleischbrühe in Milch sieden, folglich auch allerley Milchklöse zu Tische bringen und als Fastenspeise auffetzen.

Knochengalerte.

Diese ersetzt die Fleischsuppe und ist selbst ein Mittel, ohne Fleisch, alle Arten Gemüse, kräftig und wohlschmeckend zuzubereiten. Ein Pfund Knochen giebt so viel Nahrung, als 6 Pfunde Fleisch und man kann aus einem Pfunde Knochen 8 Pfunde nährende Brühe gewinnen, nur muß man die etwas mühesame Bereitung der Knochengalerte nicht zu hoch in Anschlag bringen, sie belohnt sich reichlich.

Zur Verfertigung der Knochengalerte kann man alle Arten von Knochen der vierfüßigen Schlachtthiere, als: des Rindviehes, der Käl-

ber. Schaafe, Lämmer und Schweine benützen; als auch alle die Beiner des Geflügels anwenden. Die schmackhafteste Brühe geben die Schweinsknochen und von allen übrigen die Rippen- Witbel- und Hüftknochen einer jeden Schlachtviehgattung. Es ist im Uebrigen gleichviel, ob die Knochen roh oder gekocht genommen werden, wenn sie nur rein sind. Sie müßen von allem Fleisch und Sehnen gereinigt seyn, in welchem Falle man sie dann aufheben kann, bis eine Parthie beysammen ist, um Galerte daraus zu machen. Besonders muß man Acht haben, daß die Knochen, wenn man sie aufhebt, nicht schimmlicht werden; man bestreut sie daher mit fein gestossenem Salz und legt sie an einen kühlen und trockenen Ort in Verwahrung.

Will man nun die Knochengalerte bereiten, so verfährt man folgender Gestalt: Man hauet die Knochen und Beiner mit einem starken Fleischbeile in kleine Stücke und stößt diese in einem reinen eisernen Mörser zu Pulver. — Während dem Stoßen gießt man, von Zeit zu Zeit, einen Löffelvoll frisches Wasser zu. Eine Person kann in einer Stunde 6 Pfunde Knochen zerstoßen. Wenn nun die Knochen im Mörser zerstoßen sind, so siebt man sie durch ein etwas feines Sieb und stößt das, was im Siebe bleibt, vollends klar. Das auf diese Art erhaltene Knochenpulver schüttet man in einen Topf, gießt auf jedes Pfund desselben 4 Pf.

Wasser und läßt die Massa bey gelindem Feuer 4 bis 5 Stunden langsam kochen; wobey man sie gehörig abschäumt, salzt und manchmal umrührt, gegen das Ende aber ruhig einkochen läßt. Nach vollendetem Kochen läßt man die Brühe erkalten, da sie dann zu einer festen Galerte gestehet. Nun stürzt man den Topf auf einen reinen Anrichttisch, hebt ihn von der Massa ab und schneidet das auf dem Boden sich gesetzte gröblichte Knochenpulver davon, die übrige Gallerte aber mit einem dünnen Drath oder starken Zwirnfaden, in Scheiben. Das unten weggeschnittene Knochenpulver siedet man noch einmal mit Wasser und verfährt auf die nämliche Art damit wie zuerst.

Zu bemerken ist nun noch besonders: ehe man die abgekochte Knochenbrühe erkalten läßt, wird das obenauf schwimmende Fett rein abgeschöpft, durch ein Haarsieb gegossen und gleich anderm Abschöpffett verbraucht. Sind unter Knochen die man stößt, Markknochen, so thut man das Mark, so viel möglich ist, heraus und verbraucht es besonders. Alle bey Tische zurücke gelegte Knochen und Beiner vom Fleisch und Geflügel, gesotten oder gebraten, wenn sie von dem noch anhängenden Fleisch und den Sehnen rein gemacht und befreyt worden sind, sind so gut, wie die frischen zu gebrauchen.

Will man nun die auf diese Weise erhaltene Knochengalerte zu Suppen oder andern Speisen, wozu Fleischbrühe erforderlich ist, an-

wenden, so löst man ein Pfund derselben in zwey Pfund kochendem Wasser auf, schlägt das Aufgelöste durch einen Suppenseiher, salzt sie noch und verwendet sie nun nach Gefallen, so wie man Fleischbrühe verwendet. Mit Kräuterpulver kann man die Würzung geben, auch Wurzelwerk darin kochen.

Schon auf die vorbeschriebene Weise kann man die Knochengalertscheiben an einem kühlen und luftigen Orte mehrere Tage frisch und gut erhalten; man kann sie aber auch, auf die nämliche Art, wie getrocknete Fleischbrühe (m. s. diese unter Fleischbrühe) behandeln und getrocknet lange aufheben.

Da es bekannt ist, daß die Knochen den sechsten Theil von dem Gewichte eines Thiers betragen; so ist es allerdings ein erheblicher Gewinn, wenn wir diesen sechsten Theil, welcher bisher weggeworfen und blos als Dünger behandelt wurde, zu Nutzen bringen. In grossen Oekonomien verdient diese Erfindung allerdings Beherzigung.

Königspulver, s. m. bey Kräuterpulver.

Blau- oder Braunkohl, als Vorkost.

Wenn man den Kohl abgestreift, gewaschen und gehackt hat, setzt man ihn mit einem Stück Butter oder Fett, nebst Salz und Wasser, oder besser Fleischbrühe, zum Feuer, läßt

ihn damit weich kochen und ehe er ganz einkocht, wirft man ein wenig Zucker hinzu. Um seinen Geschmack zu erhöhen, pflegt man geschälte Kastanien, auch wohl nur gekochte in Stücken geschnittene, und mit Butter und Zucker geröstete Kartoffeln, beyzumischen. — Hierzu kann man allerley gekochtes und gebratenes oder grillirtes Fleisch, Schinken, Pöckel- und Räucherfleisch, Bratwürste, Eyerkuchen und mancherley andere Eyerspeißen geben. Im Fußhafen oder Stolltiegel gedämpft, mit obenbemerkten Zuthaten, wenn er vorher im Salzwasser gebrüht worden, ist der Blaukohl viel besser, als nur blos gesotten.

Kohl- Blau- oder Winterkohlsproßen.

Im Frühjahre treiben alle Winterkohlgattungen junge Sproßen aus, die ein sehr gutes Gemüße liefern. Man putzt diese Sproßen sauber, brühet sie ein wenig im Salzwasser, legt sie aus diesem in kaltes Wasser, welches man, nach kurzem Verweilen, durch einen Seiher ablaufen läßt. Unterdessen läßt man ein Stückchen Butter in einem Fußhafen zergehen und röstet ein paar Löffelvoll Mehl hellgelb darin, gießt Fleischbrühe dazu und legt die Kohlsprossen darein, damit sie weich dämpfen. Wenn sie bald fertig sind, so wird Salz und Gewürz, nach Erfordern, darauf gestreut und der Stolltiegel während dem Dämpfen nur zuweilen geschüttelt, nie darinnen gerührt, damit die Spros-

sen hübsch ganz bleiben. Vor dem Anrichten verührt man ein paar Eyerdottern mit saurem Rahm, gießt von der Brühe des Gemüßes daran und rührt dies in einem Pfännchen auf Kohlen heiß an und gießt es über das angerichtete Gemüße.

Kohlraben, Oberkohlrüben, ein bekanntes und sehr geschätztes Kohlgewächs, das vortreffliches Gemüße zu Tische liefert. Man hat frühe und späte Kohlrabengattungen. Die erstern sind klein aber sehr zart und man darf sie für den Küchengebrauch nicht viel größer als einen etwas großen Borsdorferapfel werden lassen, sonst setzen sie Holz an. Die späten Kohlraben ebenfalls, müßen nicht zu alt und zu groß seyn, wenn sie ein gutes Gemüße liefern sollen. Bey dem Vorrichten oder Einputzen der Kohlraben, ist besonders darauf Acht zu haben, daß man die rein abgeschälten Aepfel oder Knollen derselben, von obenherein in Scheiben schneidet und damit nach untenhin fortfährt, aber, so bald man mit dem Messer auf holzige, zähe Fasern stößt, aufhört und den holzigen Theil weglegt. Von den Blättern nimmt man blos die weichen und zarten, gegen das Herz der Pflanze hin stehenden und die Herzblätter selbsten.

Kohlraben zu kochen.

Man schält und schneidet die Kohlraben

samt dem schönen Kraut in eine Schüssel, wäscht sie sauber aus, setzt sie in siedenden Wasser zum Feuer, salzt und läßt sie weich sieden; seihet dann das Wasser ab, läßt Abschöpf- oder Braten-, Gänse- oder Schweinfett in einem Stollhafen zerfließen, stäubt Mehl darein, läßt es gelbbraun werden, gießt gute Fleischbrühe daran, rührt es wohl ab, und thut die Kohlrabi darunter, auch noch ein wenig Pfeffer und Bratenbrühe, wenn man sie hat, läßt sie langsam fertig kochen, richtet sie dann an und trägt sie zu Tische.

Kohlraben mit grünen Erbsen und gelben Rüben.

Man schält schöne Kohlraben und schneidet sie, nebst eben so viel gelben Rüben und grünen Erbsen in beliebige Stücken, läßt sie in gesalzenem Wasser ein wenig sieden, setzt in einem Fußhafen Abschöpf- oder anderes Fett auf Glut, legt ein wenig Zucker darein, gießt die Kohlraben in einen Seiher und läßt sie ablaufen; bringt sie dann auch in den Fußhafen und läßt sie dünsten, bis sie anfangen weich zu werden. Nun stäubt man ein wenig Mehl daran und läßt sie noch ein wenig dünsten, gießt die nöthige Fleischbrühe daran, salzt sie, wenn es nöthig ist und läßt sie vollends auskochen. Daß das nöthige Gewürz, Pfeffer und Jngwer, daran kommen muß, versteht sich von selbsten.

Kohlraben, gefüllt.

Man nimmt zwar junge, aber doch von den grösten Kohlraben, schält sie und schneidet sie jede in zwey gleiche Hälften. Diese höhlt man jede, doch nicht allzu tief, aus und füllt sie mit einer gemischten Fleisch- und Krebsfülle, legt immer beyde aufeinander gehörige Hälften wieder zusammen, bindet sie aufeinander und setzt sie in einen Fußhafen mit Fleischbrühe zum Feuer. Hier läßt man sie fertig dämpfen und ist dies fast geschehen, so röstet man etliche Löffelvoll Mehl in Butter weißgelb, rührt es mit ein wenig Brühe von den Kohlraben ab und gießt es wieder an diese. Indessen wird das Grüne von diesen Kohlraben, wie gewöhnlich, gekocht und angerichtet und die gefüllten Aepfel desselben, nach abgeschnittenen Fäden, zierlich darauf gesetzt, die Brühe darüber gegossen und nun aufgetragen. Es ist ein Hauptgemüße auf jede Tafel.

Kohlraben gedünstet.

Man schält und schneidet die Kohlraben würfligt, wäscht sie rein, läßt sie im gesalzenen Wasser übersieden, damit sie den unangenehmen Geschmack verlieren. Nun wird in einem Fußhafen Abschöpf- Braten- Gänse- oder Schweinfett heiß und ein wenig Zucker darin braun gemacht, die Kohlraben darunter gerührt und man läßt sie, unter beständigem Umrühren, auf Kohlfeuer langsam dämpfen, stäubt

ein wenig Mehl daran, und läßt es noch ein wenig dünſten, gießt gute Fleiſchbrühe darauf, hat alles angezogen und iſts fertig, ſo richtet man an. Die feinen Blätter der Kohlraben werden geputzt, gebrüht, gehackt und auch mitgedünſtet.

Kompôte, ſ. Compote.

Konſommee, ſ. Conſomee.

Kopfſalat, ſ. unter Salat.

Kräutereſſenz.

Man wählt hierzu die gewürzhafteſten und feinſten Kräuter, z. B. Baſilikum, Thymian, Rosmarin, Meliſſen, Fenchel, Lavendel, Zellerie, Kerbelkraut, Pfefferkraut, Peterſill u. dgl. m., hackt dieſelben klein, reibt die Schaale von einer Pomeranze und von einer Citrone auf Zucker ab, ſchabt das Abgeriebene auf die Kräuter und drückt den Saft dazu. Nun gießt man guten Eſtragon-Weineſſig ein paar Löffelvoll auf die Maſſa und preßt den Saft durch ein Tuch aus, welchen man ſofort in eine kleine Flaſche füllt und feſt zuſtopft. Dieſe Eſſenz giebt den Sooſen, zu denen ſie ſich ſchickt, einen hervorſtechenden, angenehmen Geſchmack, nur durch etliche Tropfen.

Kräutereſſig.

Dieſen kann man blos zu gemeinen Soo-

sen bereiten. Es werden hierzu die Kräuter, wie zu der vorigen Essenz genommen, nur daß man noch ein wenig Lavendel- oder Rosmarinblühte hinzusetzen und Citron- und Pomeranzenschaalen daran legen kann. Die Blätter der Kräuter werden von den Stielen losgestreift, in eine Bouteille gefüllt und so viel Weinessig darauf gegossen, daß sie damit bedeckt sind, hierauf nicht allzufest zugepfropft und endlich in der Sonne digerirt, bis der Weinessig den verlangten aromatischen Geschmack hat. Ein Löffelvoll dieses Essigs wirkt bey den Sooseu, wohin er sich schickt, mehr als 1/2 Loth Gewürze, welches man ganz dabey entbehren kann.

Kräuterpulver und Königspulver.

Es werden hierzu, je von jeder Art, getrocknet, ein Loth allerley wohlriechende und gewürzhafte Kräuter, als: Basilikum, Ispen oder das sogenannte Bohnenkraut, süßer Fenchel, Citronenmelisse, Kerbel- und Petersilien- auch Selleriekraut und Rosmarin- und Lavendelblühte, endlich Pfefferkraut und Majoran genommen und in der Luft und Schatten gedürret, sodann von den Stengeln gereiniget und zu Pulber gerieben. Nun versetzt man damit gestoßen: 1 Loth Trüffeln, 2 Loth getrocknete Spitzmorcheln, 1/2 Loth Muskatennuß und 1/2 Loth Muskatenblühte, ferner 1/2 Loth Coriander und etliche Nelken, reibt und vermischt alles wohl untereinander und füllt es trocken in eine glä-

ferne Flasche, die man wohl zustopft, und zwar jedesmal, so oft man etwas von dem Pulver gebraucht, welches statt dem Gewürze an alle Brühen oder Soosen, an Suppen, Ragou und dergleichen treffliche Dienste leistet, auch das Gewürz ersetzt.

Man macht zu den weißen Soosen, besonders zu Frikasseen, das Königspulver, und zwar auf folgende Weise: Man nimmt hierzu: 3 Eßlöffelvoll getrocknete Spitzmorcheln und, wenn man sie haben kann, eben so viel getrocknete Champignons, einen Löffelvoll Citronenschaalen, einen Löffelvoll Thymian, einige Gewürznelken und einen halben Löffelvoll langen oder weißen Pfeffer. Diese Gegenstände müßen so getrocknet seyn, daß man sie zu Pulver stoßen kann, man darf sie aber nicht an der Sonne, noch durch Feuer trocknen, sondern in der Luft, jedoch im Schatten und zwischen weißem Papier. Wenn alle genannte Gegenstände fein gestoßen und untereinander gemischt sind, füllt man sie trocken in eine gläserne Flasche, die immer wohl verstopft bleiben muß. Dieses Pulver ist zu allen weißen Soosen, besonders zu Eingemachten oder Frikasseen vorzüglich brauchbar.

Kräuterpulver zu Pasteteneinlagen, braunen Gerichten, dergleichen Soosen und Ragous.

Man nimmt 4 Loth getrocknete Champig-

nons, 4 Loth Trüffeln, 6 Loth Morcheln, 4 Loth Schalotten oder Roccambolen und von einer Pomeranze die Schaale (oder 1 Loth recht reine und ausgesuchte dürre Pomeranzenschaale). Ein jedes wird gut im Schatten und der Luft, zwischen Papier, getrocknet, gestoßen und endlich alle Gegenstände untereinander gemischt. — Nun setzt man fein gestoßen zu: 1/2 Loth Muskatenblumen, 1/2 Lth. Nelken, 1/2 Loth Pfeffer, etwas gestoßenen Thymian und Majoran, mischt alles nochmals wohl und thuts in eine gläserne Flasche, die man wohl verpfropft. An alle braune Brühen, besonders an die sauern, ist dieses Pulver als Gewürz vortrefflich zu gebrauchen.

Kräuterpulver, vermittelst welchem man zu allem Fleisch, besonders Fischen, eine sehr angenehm und wohlschmeckende Brühe machen kann.

Man nimmt ein Viertelpfund geriebenes Brod und röstet dieses in Butter oder Schmalz recht hart, so, daß man es, nachdem es kalt geworden ist, auf einer Kaffeemühle mahlen kann. Zu diesem gemahlenem Brode thue man, alles zu Pulver gestoßen, 1/2 Loth gedürrten Thymian oder Spick, 1/2 Loth gedürrten Beyfuß, 1/2 Loth Lorbeerblätter, 3 Loth gedürrte Kapern, 2 Loth gedürrte Trüffeln und 3 Loth gedürrte Morcheln. Dieses alles untereinander gemischt und mit etwas feinem Mehle, vermit-

telst ein wenig Rosen- oder Kirschenwasser, zu einem steifen Taige ausgewürkt, zu dünnen Fladen gemacht und in einem nicht zu heissen Backofen austrocknen lassen, so, daß man die Fladen nach dem Erkalten im Mörser stoßen kann. Bey dem Stoßen werden etliche Gewürznelken beygemischt, die gegen das Anlaufen oder Schimmeln sichern und das auf diese Art erhaltene Pulver in eine gläserne Flasche oder Boutellie gefüllt und gut zugepfropft, oder die Oeffnung des Glases mit einer Blase zugebunden. Will man Gebrauch bey gewöhnlich abgesottenem Kalbs- Lamms- oder Hammelfleisch, auch bey so genannten blau abgesottenen Fischen machen, so nehme man einen, zwey, oder drey Kochlöffelvoll von diesem Pulver, je nachdem man wenig oder viel Fleisch oder Fische hat, schütte solches in ein wenig gute Fleischbrühe und lasse es nur einen Wallauf darinnen kochen und gleich heiß über Fleisch oder Fische angerichtet, auftragen, so wird man von den Gästen großes Lob über den vortrefflichen Geschmack dieser Soose einerndten. Man kann auch, vermittelst dieses Pulvers, Hühner und Tauben, kalten Braten und dergleichen frikassiren, wenn man unter die Fleischbrühe, worinnen man das Pulver aufwallen läßt, ein wenig Wein, Essig und Citronensaft mischt. Ueberhaupt muß man sich beym Gebrauche und bey der wirklichen Anwendung der bisher beschriebenen Kräutereßenz, Essig und Kräuterpulvern, nach den Um-

ständen richten. Uebrigens wird bemerkt: daß wenn Fleisch, Fische, Geflügel und dgl. nicht beym Abkochen schon gesalzen sind, dies vor dem Anrichten und ehe man die Soose aus diesem Pulver darüber gießt, noch geschehen muß.

Kräutersalat, s. Salat.

Kraftbrühe, s. Jus (Schü).

Kraftsuppe für Kranke.

Man brät ein Huhn; wenn es halb fertig ist, so zerstößt man es zu kleinen Stücken, gießt ein Maas gute, kräftige Brühe hinzu, stößt ein Viertelpfund Mandeln klein, thut sie dazu und läßt es gut durchkochen. Sodann zwingt man alles durch eine grobe Serviette. Wenn man will so kann man auch ein Stückchen Citronenschaale und ein Stückchen Zimmt daran legen, auch wohl etwas Citronensaft hinzufügen und es mitkochen lassen. Wenn die erste Brühe abgegossen ist, so gießt man auf den Rückstand der Zuthaten noch einmal eine Maas Fleischbrühe, läßt alles noch wohl auskochen und zwängts durch, so erhält man immer noch eine gute Suppe.

Krafttorte.

Man nimmt 1/2 Pfund abgezogene Mandeln und stößt sie, imgleichen 1/4 Pfund Zucker, der ebenfalls gestoßen und beydes mit 2 oder 3 Eyerdottern angerührt wird. Unter diese Tor-

tenfülle rührt man auch noch von einer Citrone die klein geschnittene Schaale und gestoßenen Zimmt, nach Erfordern. Nun formirt man aus Oblaten, durchs Zusammenkleben mittelst Eyerweiß, eine Tortengestalt, füllt diese mit der Masse nicht allzudicke und bäckt sie auf dem Tortenblech in der Röhre ganz langsam und leicht. Nachdem die Torte etwas verkühlt ist, kann man, wenn man will, mittelst Wasser und Eyerweiß, oben, über die Torte ein Eis streichen und im Ofen oder der Röhre noch ein wenig anziehen lassen. Man kann, nach Belieben, unter die Fülle auch noch klein geschnittenen Citronat und Pomeranzenschaale mischen, desgleichen auch selbige, statt mit Eyerdotter, mit Citronensaft anrühren, nur Letzteres mit aller Vorsicht, damit die Fülle nicht zu fest bleibt, aber auch nicht zu weich wird. Es werden auch, durchs Ausschneiden aus Oblaten, allerley kleine Figuren gebildet, mit der Krafttortenfülle dünne belegt, gebacken, glasirt und als Confect beym Nachtische aufgesetzt.

Krammetsvögel.

Sie werden gerupft, ausgenommen, oder nicht ausgenommen, wie man will, dann gewaschen, am Vogelspiese, oder auf dem Roste gebraten, fleißig mit Butter begossen und mit Semmel- oder Reibmehl bestreut. Man kann sie auch auf folgende Art in der Pfanne braten. Man hackt den gereinigten Magen, das

Bayerische Staatsbibliothek München

Herz und die Leber derselben recht klein und rührt dieses unter geriebene und in Butter geröstetes Semmelmehl nebst etwas gestoßenen Wachholderbeeren. Diese Masse füllt man in die ausgenommenen Krammetsvögel, und brät dieselben mit Butter in der Pfanne, wobey man sie noch fleißig mit Semmelmehl bestreut.

Krammetsvögel, Halbvögel, oder auch Lerchen in einer vortrefflichen Soose.

Diese Vögel, es versteht sich ohnehin jede Gattung für sich, werden, nachdem sie gerupft sind, ausgenommen und in einem Stollrein oder Stolltiegel in Schmalz mit etwas Salz und Reib- oder Semmelmehl gebraten. Die Brühe oder Soose wird auf folgende Weise bereitet. Feines Mehl, ein wenig Zucker und Zwiebeln, werden in Butter oder Schmalz schön gelb geröstet, ein wenig Wasser und gestoßene Wacholder- oder Krammetsbeere, nebst etwas gestoßene Nelken und ein paar Citronenscheiben später daran gethan, nur langsam und wenig, verdeckt aufgekocht und dann über die gebratenen Vögel gegossen. Nachdem das Ganze noch ein wenig angezogen hat, so nimmt man die Vögel aus dem Kochgeschirre, legt solche auf die Schüssel oder Platte und läßt die Brühe durch einen Seiher oder Durchschlag darüber laufen.

Krapfen, mehrere Arten, s. u. Kuchen.

Kraut, das weiße, das blaue und rothe, gehören unter die Kopfkohlgattungen, sind aber ein bedeutender Küchengegenstand, sowohl zu Gemüßen, als auch zu Salat. Wer kennt nicht Sauerkraut, sowohl gehacktes als geschnittenes? Krautsalat, weißen, blauen und rothen und das sogenannte süße Kraut? Ich setze nur einige Bereitungsarten her, da die gwöhnliche Art Kraut zu kochen, Jedermann bekannt ist.

Kraut, weißes, mit Rahm.

Man putzt das Kraut ordentlich ein und schneidet besonders die starken Rippen und den Strunk oder sogenannten Kägen heraus, brüht es im Salzwasser, überhackt es ein wenig und dämpft es dann gehörig im Butter, auf Kohlen. Gebräuntes Mehl und ein paar Löffelvoll süßer Rahm, mit Fleischbrühe verdünnt, werden endlich an das Kraut gegossen, gepfeffert und dasselbe angerichtet. Statt dem gebräunten Mehle kann man auch ein paar Loth fein gestoßene Mandeln nehmen, dann würzt man aber mit Muskatenblühte.

Kraut, oder Weißkraut, als Vorkost.

Man kocht den Weißkohl mit Wasser und Salz weich, sodann nimmt man ihn wieder aus dem Topfe, läßt ihn abkühlen und legt ihn, nebst einem Stückchen Butter, Muskatenblumen, englisch Gewürz, Pfeffer, auch wohl ets-

was Kümmel, in eine Kasserole, gießt ein wenig Fleischbrühe hinzu und läßt ihn damit abkochen. Um die Brühe sämig zu machen, brennt man zuletzt in ein wenig Butter Mehl braun, schüttet es darunter, legt das beliebige fertige Fleisch dazu und richtet, wenn dies angezogen hat, gehörig an.

Kraut, Essigkohl, Essigkraut.

Man hobelt oder schneidet weißes oder Rothkraut, wie zu Krautsalat und kocht es in Wasser, oder besser in Fleischbrühe, und noch besser in halb Fleischbrühe und Wein, halb fertig. Sodann thut man das Kraut, nebst Butter oder Bratenfett mit Muskatenblumen und Pfeffer in einen Fußhafen oder in eine Kasserole, gießt Essig dazu und läßt es damit durchdämpfen, doch nicht ganz einschmoren und richtets an. Zu diesen beyden Zubereitungsarten kann man Schinken, Karbonade, Würste oder auch Pöckelfleisch auflegen.

Das sogenannte baierische Kraut wird eben so zubereitet, nur nicht vorher gekocht, sondern gleich in Gänse- oder Schweineschmalz mit einer großen Zwiebel gedämpft, wobey man aber Acht haben muß, das es nicht anbrennt. — Dann wird es mit Wein, Essig und Fleischbrühe ausgekocht.

Kraut, saures, Sauerkohl.

Die Kochungsart des sauern Krautes ist,

in Ansehung ob das Sauerkraut neu oder alt ist, in etwas verschieden. Das neue wird mit halb Wasser und halb Fleischbrühe zum Feuer gesetzt; das alte wird vorher ein wenig mit frischem Wasser ausgewaschen und kommt im kalten Wasser zum Feuer. Wenn man bey dem Zusetzen das Fett, es sey welches es wolle, gleich dazu thut, so kocht sich das Kraut weicher. Man muß es bald in Sud zu bringen suchen, aber nicht mit warmen, sondern kalten Wasser zusetzen. Hat das Kraut eine Stunde gekocht, so wird das Fleisch, welche Art Fleisch es ist, in das Kraut gelegt und mitgekocht. Etliche Borsdorferäpfel, nach Ermessen, ob es viel oder wenig Kraut ist, mehrere oder wenigere, werden geschält, in Vierteln geschnitten und oben auf das siedende Kraut, eine Stunde vorher, ehe es fertig ist, gelegt und darauf gedämpft, sind sie das, abgenommen, beym Anrichten verrührt und mit dem Kraute vermischt. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten wird auch ein Glas Wein an das Kraut geschüttet, aber ja nicht eher, sonst verflüchtigt sich der Weingeist.

Man hat auch ein garnirtes Sauerkraut, dieses wird aus gekochtem rothen Kraut und aus gekochtem gewöhnlichen Sauerkraut zusammengesetzt und folgends gemacht: man hackt gekochten Schinken mit ausgegräteten Sardellen oder Hering klein, bestreicht einen Fußhafen oder Kasserole mit Butter, bestreut diesen mit

Semmelmehl und belegt den Boden mit ganzen Kapern, Sardellen und Schinkenschnitten. Nun wird eine Lage rothes gekochtes Kraut darauf gethan und diese mit dem Gehäcke bestreut, dann eine Lage Sauerkraut; hat man gebratene übrige Stücke von einem Haasen oder Rehschlegel, so legt man die auf die Sauerkrautlage, nun wieder Rothkraut darauf und zuletzt das Uebrige von dem Gehäcke darüber gestreut. — Dies alles wird mit einem Glas Wein und einem Glas Fleischbrühe übergossen, auf Kohlen anziehen lassen und dann angerichtet, so, daß das rothe und sauere Kraut nebst dem Gehäcke untereinander kommt und die auf dem Boden der Kasserole oder des Fußhafens liegende Sardellen und Schinkenscheiben oben ordentlich auf das Kraut zu liegen kommen. Die wenige Brühe mit den Kapern wird darüber gegossen.

Auch mit übrig gebliebenen gesottenen oder gebackenen Fischstücken, die man rein ausgrätet und das Fleisch hackt, das Gehäcke mit Kapern vermischt und zwischen die Krautlagen in den Fußhafen streut, kann man ein garnirtes Kraut, ganz nach obiger Anweisung machen und eben so damit verfahren.

Kraut, m. s. auch baierisch Kraut, im Buchstaben B.

Kraut, saueres, mit Hecht.

Das Kraut wird, wie gewöhnlich, nur,

weil es ein Fasttagsessen werden soll, ohne Fleischbrühe, nur mit Butter und Wasser gekocht. Man schlachtet einen Hecht ab, schuppt ihn und schneidet beliebige Stücke daraus, die man im Salzwasser absiedet. Der Kopf des Hechts muß ganz mitgekocht werden. Die Stücken werden abgehäutet, ausgegrätet und in kleine Theile verzupft. Zu 2 Pfund Hecht nimmt man 1/8 Maas süßen Rahm, 4 Loth Butter, läßt diese zergehen und gießt den Rahm daran, thut auch das Kraut, welches recht eingekocht seyn muß, dazu, läßt alles untereinander gemischt über dem Feuer anziehen und gießt ein Glas Wein zu. Nun wird die Schüssel, in der man das Kraut auftragen will, zur Hand genommen, eine Lage Kraut und auf diese eine Lage gezupften Hecht gelegt und so fortgefahren, bis alles auf der Schüssel ist; die letzte Lage muß aber Kraut seyn. Jetzt wird der Hechtkopf in die Mitte auf das Kraut gesteckt, Semmelmehl über das Ganze gestreut, mit dünnen Schnitten Butter belegt und im Bratofen gelb gebacken. Die Schüssel muß diesfalls von Steingut seyn.

Kraut, saueres, gehacktes.

Man lasse in einem Tiegel Abschöpf- oder anderes Fett, und damit ein wenig Zucker braun werden, gebe das Kraut darein und lasse es eine Stunde, unter öfterm Umrühren, dünsten; stäube ein wenig Mehl darein, rühre es um

und lasse es unter öfterm Umrühren noch ein wenig dünsten, gieße gute Fleischbrühe darein, bis es dünne genug ist, und lasse es gelinde aufkochen. Auch in dieses kann man ein Glas Wein, kurz vor dem Anrichten, gießen. Wenn man Gäns- oder Bratenfett darunter rührt, so wird es desto schmackhafter, nur muß man Acht haben, daß es nicht zu fett wird. Man giebt gewöhnlich schweinerne Carbonaden oder warmen Schinken dazu.

Krautskopf, gefüllter.

Man höhlet einen schönen Krautskopf von oben her aus, brühet von dem Herausgestochenen eine Handvoll mit siedendem Wasser ab, hackt es klein und seihet das Wasser davon. Nun nimmt man Speck, Kalbfleisch, Semmelmehl, Salz und Gewürz, auch zwey Löffelvoll Milchrahm, alles nach Erfordern, dazu, schlägt noch zwey Eyer daran, rührt alles wohl untereinander und füllt das Kraut damit, legt ein paar Krautsblätter darüber und verbindet es gut; legt es in einen Fußhafen in Fleischbrühe auf ein paar Speckscheiben, deckt es zu und läßt es wohl sieden. Wenn es genug gesotten ist, löst man den Faden auf, nimmt die Blätter weg, schneidet das Ganze in vier Theile und legts wieder in Stölltiegel. Zu der Brühe, worin es gesotten hat, gießt man in Butter gebräuntes Mehl mit ein wenig Rahm, würzts mit Pfeffer und wenig Muskatennuß,

auch Citronenschnitzeln und läßt es noch gelinde durchdämpfen, legts dann ordentlich auf eine Schüssel, gießt die Brühe darüber und trägt es zu Tische.

Diese Art gefüllten Krautskopf zu kochen, ist zwar die kürzere, aber nicht die beßte; die nachstehende Verfahrungsart ist ungleich besser. Man nimmt einen großen, flachen Krautskopf; die 12 oder 15 äußern, reinen und unbeschädigten Blätter löst man behutsam ab, damit sie ganz bleiben und die innern, gegen das Herz stehenden Blätter, nebst diesem, schneidet man von dem Strunk oder Kägen und hackt oder wiegt sie klein. Nun kommt Butter in einen Fußhafen, in welchem das gehackte Kraut gedämpft wird, die abgenommenen Blätter aber werden in kochendem Wasser, nur ein paar Minutenlang, vorsichtig gebrüht und mit kaltem Wasser eben so behutsam abgeflößt und in einen Durchschlag zum Abtropfen gelegt. Sofort bereitet man die Fülle folgendermassen. Soll der Krautskopf für 6 Personen zu Tische kommen, so nimmt man 1 Pf. Kalbs- oder 3/4 Pfund junges Schweinefleisch, nebst 4 Loth frischem Nierenfett, oder auch übrig gebliebenen Braten, von welcher Art er ist, nur nicht von sauerem, hackt oder wiegt dieses klein und stellt das Gehäcke beyseite, gehörig gesalzen und gepfeffert. Immittelst wird der Krautskopf bereitet: 3 Händevoll Semmel- oder Reibmehl werden in Schmalz geröstet und nebst dem ge-

dämpften gehackten Kraut und zurückgestelltem gehacktem Fleische mit 4 Eyern und einer obern Tasse voll süßem Rahm untereinander gerührt. Auf eine flache Schüssel legt man 6 Fäden von gedrehten leinenen Garn über das Kreuz und schränkt sie in der Mitte zusammen, doch so, daß noch jeder Faden an jeder Seite der Schüssel darüber wohl hinaushängt. Auf diese Fäden legt man, in der Mitte der Schüssel, eines von den größten Krautsblättern, neben herum auf dieses die übrigen Blätter so, daß der Obertheil von jedem Blatte unten auf dem Bodenblatt zusammen mit den übrigen stößt und die Blätterrippen über sich sehen. Die wohluntereinander gerührte Fülle wird nun in die aufgestellten Blätter vorsichtig eingefüllt, ein Blatt darüber gelegt und die in die Höhe stehenden Blätter werden mit den Händen einwärts gedrückt, um die Form eines Krautskopfs dadurch zu erzielen. Ist dies geschehen, so legt man oben noch ein Krautsblatt darauf und bindet die 6 Fäden oben alle gut zusammen. In einem, zu der Größe des Krautkopfs geeigneten Fußhafen oder Stolltiegel, legt man von dünnen, nicht kienigtem, sondern reinen weißen Holzspänen ein Kreuz und den Krautskopf darauf. Man gießt so viel siedende Fleischbrühe daran, daß diese halb über den Kopf geht oder dieser in halber Höhe in der Fleischbrühe steht. Der Tiegel wird mit einer passenden Stürze, auf die man glühende Kohlen

legen kann, bedeckt und man setzt ihn auf Glut und legt diese auch darauf. Nach zweystündigem Kochen kann der Kopf fertig seyn, was man durchs Nachsehen erfährt. Eine halbe Stunde vorher röstet man einen Kührlöffelvoll Mehl in Butter gelb, rührt dieses mit etwas Brühe vom Krautskopfe an, setzt ein wenig Pfeffer und Muskatenblühte zu und gießts in die Brühe im Tiegel. Sollte sich diese zu stark eingekocht haben, so hilft man mit Fleischbrühe nach. Beym Anrichten muß man Acht haben, daß man den Kopf ganz auf die Platte bringt, worauf er soll aufgetragen werden. Man gießt diesfalls die Brühe ab und sucht den Kopf mit Hülfe eines breiten Schäufelchens geschickt und mit Umbiegung des Tiegels, auf die Platte zu bringen, schneidet die Fäden ab und zieht sie weg, schüttet dann die indessen heiß gehaltene Brühe über den Kopf und trägt ihn auf.

Dies ist zwar eine etwas umständliche, aber vortreffliche Behandlung eines gefüllten Krautkopfs, die man noch in der Zeit, wo die Krebse zu haben sind, sehr erhöhen kann. Man siedet nämlich 1 Pfund mittelgroße Krebse, schält Schwänze und Scheeren aus und stößt, mit Wegwerfung der Galle, alles Uebrige von den Krebsen klein, röstet dies in einem Viertelpfund Butter, gießt von der Brühe des Krautkopfs daran, läßts ein wenig aufkochen und preßts durch einen Seiher. Diese Brühe gießt man unter die andere an den Krautskopf und

richtet sie, wenn sie angezogen hat, mit an. Die Krebsschwänze und Scheeren legt man oben zierlich auf den angerichteten Kopf. Dieses Gerichte kann, als eine Hauptschüssel, auf jede Tafel gegeben werden.

Krautkuchen.

Man nimmt von einem kleinen Krautskopfe die schönen Blätter, schneidet die Rippen heraus und brüht sie in siedendem Wasser, drückt's aus und hackt es klein. Eine Zwiebel wird fein geschnitten und mit dem gehackten Kraut in Butter weich gedämpft. Nun siedet man 1 Pf. Ochsenleber, doch nur so viel, daß man sie reiben kann, reibt diese, wenn sie kalt ist, auf dem Reibeisen, setzt 1/4 Pf. frisches Nierenfett und Speck gehackt dazu und macht mit all diesem und mittelst für 1 Kreuzer eingeweichtem und wieder ausgedrücktem Weckenbrode eine Fülle. Diese rührt man mit 4 Eyern und einer Obertasse voll süßen Rahm an und salzt und würzt das Ganze nach Erfordern. Eine Bratpfanne, oder ein sonst dazu geeignetes Geschirr, wird mit Butter ausgestrichen, sodann mit ganzen, ein wenig gebrühten Krautblättern belegt und die Fülle darauf gethan und diese gleichfalls mit Blättern doppelt belegt. — Es wird dieser Kuchen, wie ein Leberkuchen, im Bratofen gebacken; ehe man ihn aufträgt, nimmt man die obenauf liegenden Krautsblätter weg, weil sie gewöhnlich zu braun werden.

Man kann die Krautkuchenfülle auch, gleich dem Leberkuchen, in ein Kalbsnetz füllen, auch statt der geriebenen Leber, jede Gattung übergebliebenes Fleisch, gesottenes oder gebratenes, auch beyde untereinander, anwenden und die Leber dann ganz weglassen. Die Krautsblätter, die man zum Auslegen der Bratpfanne und die so man zum Bedecken der Fülle nimmt, müßen, besonders die letztern, stark mit Butter bestrichen werden.

Krautwickeln oder Würste.

Die nämliche Fülle, die man zu dem Krautkuchen anwendet, kann auch hier gebraucht werden. Man brüht Krautsblätter von mittlerer Größe eben so wie zu dem Krautkuchen, bestreicht sie mit Butter und überlegt sie dünn mit der Fülle, rollt jedes auf, daß es rund wird und einer Wurst gleicht. Diese Würste werden in einem flachen Fußhafen entweder in Fleisch- oder in Krebsbrühe gelegt und gekocht, oder in einer Pfanne im Butter gelb gebacken, und dann auch eine Rahm- oder Krebsbrühe darüber gemacht. Die gekochten Krautwürste macht man klein und giebt sie dann mit in Suppen; die gebratenen in einer Sooße, setzt man als Zwischenessen auf.

Krebse. Diese Wasserthiere haben in der Küche einen hohen Rang und dienen nicht allein an und für sich als eine Hauptspeise auf

den Tafeln, sondern auch als Mittel zur Bereitung einer Menge der delikatesten Gerichte; ja selbst die Schaalen und Abgänge von den Krebsen, geben noch schmackhafte Brühen. Die erste Bereitungsart ist

Krebse zu sieden.

Man setzt eine messingene Pfanne mit so viel Wasser über das Feuer, als man zur Sendung der hierzu bestimmten Krebse, für erforderlich hält, damit diese von dem Wasser kaum bedeckt werden. Zu 20 bis 25 Stück großen Krebsen wird eine Handvoll Salz, 8 Stück ganze Pfefferkörner, etliche Löffelvoll Weinessig, ein wenig Butter und eine halbe Handvoll zusammen gebundenes Petersillkraut in das Wasser gethan und man läßt dies, ohne die Krebse, darinnen eine kurze Zeit sieden. Nun wäscht man die Krebse und thut sie in das siedende Wasser, schäumt sie ab und läßt sie eine gute Viertelstunde kochen, so sind sie fertig. Man kann sie auch, ohne alle andere Zuthaten als Salz und ein wenig Butter, mit einer halben Handvoll Kümmel kochen, oder auch Kümmel den andern Zuthaten beymischen.

Krebssuppe.

Zu einer Suppe auf eine Tafel von 8 bis 10 Personen sind 25 mittlere Krebse (etwa 2 Pfunde) nöthig. Diese werden im Salzwasser gesotten, die Scheeren und Schwänze ausge-

brochen und zurücke gesetzt. Das Uebrige, mit Weglassung des Magens oder der Galle, von den Krebsen wird fein gestoßen, das Gestoßene mit 1/4 Pf. Butter geröstet, bis es rauscht, ausgepreßt und der dadurch erhaltene Butter zum Gebrauch aufgehoben. Das Ausgepreßte wird mit einem halben Kreuzerweck in Fleischbrühe gekocht und daraus die Krebssuppenbrühe erhalten, vermittelst des Durchgußes durch ein Haarsieb. Zur Suppe selbst nimmt man, nach Belieben allerley, als: gebähte Semmelschnitten, Butter- Leber- Fleisch- und Semmelklöschen; gebrüheten Käskohl, gebrüheten Spargel, kleine gebrühete Zellerie- und Gelbrübenscheibchen und in Salzwasser gebrühte Morcheln. Zur Suppe mit Semmelschnitten wird blos die heiße Krebsbrühe über diese gegoßen und mit ein wenig Brühe werden 3 Eyerdotter abgerührt und auch dazu gemischt. — Soll die Suppe von Klöschen seyn, so wählt man von den genamten dreyerley, nebst Karviol und Spargel aus, die ein wenig in der Krebsbrühe gesotten und die Suppe dann angerichtet wird. Nun hat man noch ein drittes Auskunftsmittel, man nimmt von jedem Gegenstande etwas, siedet alles ein wenig zusammen in der Krebsbrühe auf und die dritte Krebssuppe, oder das Krebsollapotrida, ist fertig. Verändern kann man dem nach nach Gefallen, nur bey jeder Suppengattung müssen die zurücke behaltenen, immittelst ausgeschälten Krebschwänze und Scheeren,

beym Anrichten, beygelegt werden. Mit klein geschnittenen Schnittlauch kann man jede Art Krebssuppe bestreuen und Mörcheln, Zellerie- und gelbe Rübenblätzchen, dürfen in jeder seyn.

Krebssuppe an Fasttagen.

Sie wird wie die vorbeschriebenen Suppen und mit eben der Veränderung gemacht, nur die Leber- und Fleischknödeln bleiben weg und statt der Fleischbrühe wird entweder Milch oder oder eine gute Erbsenbrühe, dergleichen man an den Fasttagen gewöhnlich macht, genommen und damit eben so verfahren, als wäre es Fleisch-brühe. Da nichts fleischartiges zu dieser Suppe kommt, so können in den Zuthaten, durch Mandelmilch, ein wenig Zucket und Zimmt und durch gebähtes Milch- statt des Semmelbrods, Veränderungen gemacht werden.

Krebsklöschen.

Von einem Dutzend mittlern Krebsen, die im Salzwasser gesotten worden, schält man die Schwänze und Scheeren aus und hackt sie klein. Die Schaalen und das Uebrige von den Krebsen, nach Absonderung der Mägen oder Galle, wird klein gestossen und mit einem Viertelpfund Butter geröstet, bis die Butter schön roth wird. Dann wird es durch ein reines leinenes Tuch ausgepreßt und die Krebsbutter zum Gebrauche verwahrt. Immittelst weicht man für einen Kreuzer weißes Semmel- oder Weckenbrod in

Milch ein, drückt es wieder aus, nimmt den halben Theil des erhaltenen Krebsbutters, rührt diesen mit 3 Eyern und dem ausgedrückten Weck an, mischt fein geschnittenes Petersillkraut und Schnittlauch, die man vorher ein wenig im Butter dämpft, nebst dem gehackten Krebsfleische, vermittelst Umrührens, darunter, salzt und würzt die Massa mit Muskatenblühte, macht kleine Klöschen aus selbiger und kocht sie in siedender Fleischbrühe. Diese Klöschen dienen recht gut in Wurzelsuppen.

Krebse gefüllt.

Man nimmt drey Eyer, schlägt dieselben auf frische Butter, welche auf dem Feuer fast zergangen und zu Schaum gerührt worden, in eine Schüssel und rühret es untereinander; je mehr es nach einer Seite hin gerühret wird, desto besser wird es. Alsdann thut man ein wenig Salz und Muskatenblumen und etwas Semmelmehl hinzu; rührt es wohl untereinander und setzt die Schüssel an einen kühlen Ort. Ferner nimmt man 25 mittlere Krebse, wäscht sie, setzt sie mit kochendem Flußwasser auf, thut eine halbe Handvoll Kümmel und eine Handvoll Salz daran und läßt sie fertig kochen. Vorher, damit man sie zum Gebrauche bey der Hand hat, muß man ein gutes Theil junge, grüne Erbsen ausmachen und im fließenden Wasser kochen, ein wenig Salz, gehackte Petersilie, Butter und Semmelmehl daran thun und däm-

pfen. Sind die Krebse gesotten, so macht man die Schilde von den Schwänzen ab, doch so, daß die Scheeren an den Krebsen bleiben; füllet den Semmeltaig in die gereinigten Schilde, brät sie im Butter braun, legt die Krebse in eine Schüssel, die Schilde dazwischen und richtet die grünen, in Butter und Fleischbrühe gedämpften Erbsen darüber an. Man kann sie auch nur in Fleischbrühe allein kochen. Beym Ausbrechen der Krebse muß man darauf sehen, daß alles Unreine und besonders die Galle oder die Mägen weggeputzt werden.

Krebsstrudeln (wiener.)

Man nimmt hierzu 3 Pfunde mittlere Krebse, siedet diese, wie gewöhnlich, im Salzwasser, bricht die Scheeren und Schwänze aus und schält sie. Die sämmtlichen Schaalen und alles Uebrige von den Krebsen, nach Hinwegwerfung des Magens oder der Galle, wird gestossen und mit 1/2 Pf. Butter geschweißt, daß die Butter über dem Feuer hübsch roth wird. Nun preßt man das Geschweißte durch ein reines leinenes Tuch und hebt die Krebsbutter zum Gebrauche auf. Die ausgepreßten Krebsschaalen, nebst einer halben Semmel, thut man in eine messinge Pfanne oder Kasserole, gießt 3/4 Maas Milch daran, kocht sie darinnen und drückt das Gekochte durch einen engen Seiher aus. Hierauf schneidet man die ausgeschälten Krebsschwänze und Scheeren, mit einer im Salz-

wasser abgekochten Kälberbriese und gebrühetem Spargel klein, wie zu einem Ragou, schüttet alles in die Krebsbrühe und läßt es damit über dem Feuer anziehen, daß es eine etwas steife Fülle giebt. Sollte die Massa dazu noch zu dünne seyn, so hilft man mit ein wenig Semmelmehl nach; auch salzt und gewürzt man diese Fülle nach Erfordern. Nun wird 1 Pfund feines Mehl in einer Schüssel warm gesetzt, 4 Eyerdottern daran geschlagen, gesalzen, etwas zerlassenes Schmalz und auch etliche Löffelvoll Rahm, nebst ein paar Löffelvoll Weißbierhefe daran gegossen und daraus ein Taig angerührt, der sich gehörig auswellen oder auswelgern läßt. Aus diesem Taige wellt man Blätze eines starken Messerrückens dicke, schneidet daraus handgroße viereckige Blätter und bestreicht sie an dem Rande herum mit zerklopftem Ey, in die Mitte aber wird auf jedem Fleck ein Eßlöffelvoll von der Fülle, mehr gegen die Länge als gegen die Breite aufgestrichen und der Fleck aufgerollt, daß er einer Wurst gleicht. Man belegt ein mit Butter bestrichenes weißes Papier mit den aufgerollten Strudeln und setzt dies auf einem Brett an einen warmen Ort, damit die Strudeln etwas aufgehen. Ist dies geschehen, so gießt man, nach Erfordern der Menge der Strudeln, 1 oder 1 1/2 Maas Milch in einen Fußhafen, den man oben auch mit Kohlen belegen kann, setzt die Strudeln hinein und stellt den Fußhafen auf Kohlen, legt auch der-

gleichen auf den Deckel. Auf diese Weise läßt man die Strudeln schön gelb backen, weswegen ja nicht zu viel, lieber zu wenig, Milch darf genommen werden, denn diese soll sich fast ganz einkochen. Während dem Backen übergießt man die Strudeln ein paarmal mit ein wenig braunen heißen Butter und giebt acht, daß sie sich nicht auf dem Boden des Fußhafens anlegen. Wenn sie fertig sind, so richtet man sie auf eine flache Schüssel an und gießt die wenige Milch, die sie nur noch vom Backen haben sollen, darüber; übrigens setzt man eine Butterbrühe noch besonders dazu auf. Wenn bey Bereitung dieses Gerichts recht vorsichtig und aufmerksam zu Werke gegangen wird, so wird es ganz vortrefflich und belobt werden.

Krebs-Raffiolen oder Schlickkrapfen.

Von 1 1/2 Pf. Suppenkrebsen, die man im Salzwasser siedet, bricht man die Scheeren und Schwänze aus, schält sie und hackt sie klein. Nach ausgelöster Galle wird alles Uebrige von den Krebsen gestoßen, in Butter geröstet, dann in Fleischbrühe ausgesotten und durch einen engen Durchschlag gepreßt. Zu dem gehackten Krebsfleisch wird eine Handvoll Semmelmehl genommen, Salz, ein wenig geschnittene Citronenschaale und Muskatenblüte zugesetzt und alles mit 3 Eyern angerührt. Von einem gewöhnlichen Taige, wie man ihn zu geschnittenen Nudeln macht und auswellt, schneidet man

Blätze wie das Innere einer Tellerfläche. Auf diese Blätze wird die Krebsfülle gestrichen, jeder Blatz aufgerollt, mit einem Faden umwikkelt und wenn alle Blätze so hergerichtet sind, im heißen Schmalze gebacken. Nach dem Backen nimmt man die Fäden ab und legt die Raffiolen auf eine Platte. Von der Krebsbrühe wird der Butter abgenommen, solche erforderlich gesalzen und gewürzt, in dem Krebsbutter selbst aber ein Rührlöffelvoll Mehl geröstet, mit der Krebsbrühe angerührt und, wenn die Brühe über dem Feuer angezogen hat, über die Raffiolen gegoßen. Diese läßt man dann, vor dem Auftragen, auf Kohlfeuer noch etwas anziehen.

Krebskuchen, s. m. bey Austernkuchen.

Krebspastete, s. m. u. Pasteten.

Krebs-Pudding.

Zu einem Pudding auf 6 Personen nimmt man 1 1/2 Pf. Suppenkrebse, siedet und behandelt sie wie bey allen vorstehenden Krebszubereitungen beschrieben ist. Den auf diese Weise erhaltenen Krebsbutter verrührt man mit 4 Lth. frischen Butter und rührt 6 Eyerdottern daran; das Eyerweiß schlägt man zu Schnee. Nun werden für 2 Kreuzer Milchbrod zu feinen Suppenschnitten und mit 6 Eßlöffelvoll süßen Rahm begoßen. Die ausgebrochenen Krebsschwänze werden klein geschnitten, auch etwas gehacktes Petersillkraut dazu gethan. Zu dem Krebsbut-

ter rührt man nun zuerst das Milchbrod, dann das Krebsfleisch, mit etwas Salz und Muskatenblühte, endlich den Eyerschnze. Nun wird eine Serviette mit Butter bestrichen, dieser mit Semmelmehl bestreut, die Massa darein gefüllt, fest zugebunden, doch nicht zu nahe an den Pudding und im Salzwasser in einem geräumigen Topfe gesotten. Der Pudding muß in dem Topfe hängen und darf den Boden nicht berühren, daher muß man an dem Zuband der Serviette eine lange Schleife lassen, durch die man ein rundes Holz steckt und dies oben über den Topf legt, woran denn der Pudding frey hängt. Die Soose verfertigt man von der Krebsbrühe. Man nimmt dazu einen Löffelvoll Krebsbutter, läßt damit einen Löffelvoll Mehl anziehen, füllt dies mit der Krebsbrühe auf, fügt rein gewaschene gehackte Morcheln, fein geschnittenen Petersill und ein wenig Muskatenblühte dazu und läßt alles zusammen aufkochen. Den Pudding richtet man auf eine flache Schüssel an, besteckt ihn mit den Krebsscheeren, denen man beym Ausschälen das eine gerade stehende Scheerenglied diesfalls unabgeschält läßt, damit, vermittelst dieses, die Scheeren fest angesteckt werden können, legt auch die Krebsschwänze darauf, gießt nun die Soose darüber und trägt ihn auf.

Krebssoose, s. m. u. Brühen.

Krebskreeme zu backen.

Man nimmt mittlere 25 Stücke Krebse, kocht und bricht sie aus, stößt die Schaalen, und röstet damit ein halbes Pfund Butter hochroth; alsdann hackt man die Schwänze klein, setzt die Hälfte der Krebsbutter über's Feuer, und läßt geriebene Semmel darin rösten, gießt 1/2 Maas Brühe darauf, rührt es wohl auf dem Feuer ab; reibt hernach eine Citrone auf Zucker ab, und thut dies nebst einem halben Viertelpfund Zucker und 6 Eyerdottern dazu; das Weiße aber schlägt man zu Schnee. Wenn es nun so weit fertig ist, daß es in den Ofen soll, so rühret man den Schnee auch hinein; läßt es aber nicht eher backen, als eine Viertelstunde vorher, wo es soll aufgetragen werden.

Krebscoulis.

Man stößt Krebsschaalen und Abgänge von Krebsen, nach Aussonderung der Galle, mit etlichen Mandeln klein, thut etliche Scheiben gelbe Rüben, Petersill und Zellerie dazu und läßt dies alles mit etwas Butter in einem Fußhafen hellbraun werden, legt ein paar Semmelrinden dazu, füllt's mit guter Fleischbrühe auf, fügt Salz und das erforderliche Gewürze bey, auch eine ganze Zwiebel und etliche Schampignons. Man läßt die Mischung eine gute halbe Stunde gelinde kochen und treibts dann durch einen engen Suppenseiher. Dieses Coulis kann man über verschiedene jedoch nicht sauere Ragouts ver-

wenden, auch in der Geschwindigkeit von 10 bis 12 kleinen Suppenkrebsen machen, die man mit kochendem Wasser tödtet, die Galle an der Nase unten ausschneidet, sodann ganz stößt und damit nach obiger Vorschrift verfährt.

Kreen, s. Meerrettig.

Kreme, s. Creme.

Kuchen, dieses bekannte Gebäcke ist so vielseitig und manchfaltig in der Bereitung, daß man, um nicht zu weitläuftig zu werden, nur blos die Hauptkuchengebäcke anführen muß; die Abänderungen kann man leicht selbst machen. Die Fladen und Küchlein gehören auch unter das Kuchengebäcke, so auch die Krapfen.

Abgerührter Kuchen.

Man rührt 3/4 Pf. Schmalz, bis es weiß und schaumig wird, und nach und nach 10 ganze Eyer dazu, welche man vorher in warmes Wasser gelegt hat. Hierzu kommen 2 Pfunde Mehl, 3 Löffelvoll gute Weißbierhefen, Salz und so viel laue Milch, bis der Taig so dick wird, daß man ihn kaum zu wirken vermag. Nun stellt man den Taig in die Wärme, damit er aufgeht, und ist dies geschehen, so wird er auf einem mit Mehl bestreuetem Backbrette leicht ausgewirkt, ein Backblech mit Butter bestrichen und der Kuchen mit den Händen in die Länge und Breite gedrückt. Man läßt ihn hier-

auf noch ein wenig aufgehen, bestreicht ihn mit zerklöppertem Ey, steckt abgezogen und würfelicht geschnittene Mandeln darauf und bäckt ihn in ordentlicher Hitze. Wer will, kann auch, nebst den Mandeln, noch gestoßenen Candiszucker und gestoßenen Anis darauf streuen.

Aepfelkuchen, s. m. bey Aepfel.

Austernkuchen, s. m. bey Austern.

Baumkuchen, s. m. unter dessen eigenen Namen im Buchstaben B.

Braunschweiger Kuchen.

Man nimmt 2 Pfunde feines Mehl auf das Backbrett, macht in die Mitte eine Vertiefung und schneidet 3/4 Pf. frische ausgewaschene Butter dünne hinein. Hierzu kommen 1/4 Maas Milch, 5 Eyer, ein wenig Salz, 3 Loth gestoßener Zucker, das Abgeriebene von einer Citrone, etwas weniges Muskatennuß und 3 Löffelvoll gute Weißbierhefe. Dies alles arbeitet man zu einem Taige zusammen und streut mitunter noch 1/2 Pf. Weinbeere oder kleine Rosinen, während dem Bearbeiten in den Taig. Nun wellt oder welgert man ihn bis auf kleine Fingersdicke aus, formirt einen Kuchen, mit einem erhöheten und zierlich eingeschnittenen Rande, läßt an einem temperirten Orte solchen langsam aufgehen und dann eine Stunde bey ordentlicher Hitze backen. Vor dem Backen wird

der Kuchen mit zerlassener Butter bestrichen und mit Zucker und Zimmt bestreut.

Eyerkuchen, s. m. im E. unter seinem Namen.

Himbeerkuchen.

Ein Blech, das einen niedern Rand hat, oder eine platte niederrandige Bratpfanne, wird mit mürben Butter- oder Hefentaig, nachdem es ein wenig mit Butter beschmiert worden, ausgelegt und dick mit Hohl- oder Himbeeren bestreut; auf diese kommen dünne Butterscheiben. Nun rührt man 4 Loth abgeschälte und fein gestoßene Mandeln, eben so viel geriebenen Zucker und 2 Eßlöffelvoll weißes Reibmehl mit 1/8 Maas Rahm an. Mit dieser Soose werden die Himbeeren übergossen und der Kuchen sogleich in den Backofen gebracht und langsam gebacken.

Johannisbeerkuchen.

Dieser wird ganz wie der vorstehende Himbeerkuchen gemacht, nur erfordern die Johannisbeere etwas mehr Zucker.

Käskuchen.

Man hat deren zweyerley, von süßer und von sauerer Milch. Von süßer Milch ist die Behandlung folgende: man setzt in einer messingen Pfanne 3 Maas süsse Milch über das

Feuer; immittelst, bis diese siedet, werden 3 Rührlöffelvoll feines Mehl mit 4 Eyern und einer Maas Buttermilch angerührt. So wie die Milch siedet, wird das Angerührte darein gegossen, die Pfanne vom Feuer genommen und die Milch ruhig stehen gelassen. Sollte sich der Käs nicht bald zeigen, so drückt man ein wenig Citronensaft daran, gießt, wenn nun die Milch geronnen ist, solche in ein reines leinenes Tuch, welches man an den Enden zusammen bindet und über Nacht aufhängt, damit das Molkenwasser abläuft. Des andern Tags legt man den Käs in eine Schüssel, rührt ihn mit etlichen Eyern, ein paar Löffelvoll saurem Rahm, und ein wenig zergangener Butter, aber ja nicht zu dünne, an. Rosinen ausgekernte, Weinbeere und gestoßene Mandeln, werden nach Belieben unter die Käsmassa gemischt, von mürben Hefentaig Kuchen-Blätze ausgewellt und die Masse halben Fingersdicke darauf gestrichen. Man bestreicht ein Blech mit Butter oder bestreuts mit Mehl, legt den Kuchen darauf, stupft ihn mit einer Gabel ein wenig, damit er keine Blasen zieht, und bäckt ihn bey ziemlicher Hitze. Der Käskuchen von saurer Milch, die gerinnt, so bald sie nur dem Feuer nahe gesetzt wird, wird eben so gemacht; statt den Rosinen und Weinbeeren kann man, zur Abwechslung, abgekochte dürre Weichseln und Zwetschgen, ausgekernt und klein geschnitten, unter die Käsmasse mischen.

Kaiserkuchen.

Von 3 Kreuzerwecken oder Semmeln wird ringsum die Rinde abgerieben und die Krume in Wasser eingeweicht. Sechs Loth abgezogene Mandeln werden gestoßen und mit 6 Loth gestoßenem Zucker und 8 Eyerdottern stark abgerührt. Man schneidet 2 Loth Citronat und Pomeranzenschaalen, auch die Schaale von einer halben Citrone klein, und fügt diese, nebst dem ausgedrückten Weckenbrode und einigen Weinbeeren dem abgerührten Taige bey. Schlägt nun das Weiße von den 8 Eyern zu Schnee und rührt diesen mit dem Uebrigen wohl untereinander. In einer eisernen Pfanne wird inzwischen etwas Schmalz heiß gemacht, die Masa darein gegossen und der Kuchen gebacken. So wie er auf der untern Seite gelb ist, stürzt man eine flache Schüssel über die Pfanne und den Kuchen darauf. Ist kein Schmalz mehr aus der Pfanne übrig, so wird ein wenig frisches heiß gemacht, und der Kuchen darinnen auf der andern, vorher obern Seite, gleichfalls gelb gebacken. Vor dem Auftragen, das warm geschieht, wird der Kuchen mit geschnittenen Mandeln besteckt und eine Hiefen- oder Weichselsoose dazu aufgesetzt.

Kirschkuchen, s. m. Weichselkuchen.

Königskuchen.

Ein halb Pfund süße und 4 Loth bittere

Mandeln, werden mit 2 ganzen Eyern zart gestoßen und mit 18 Eyerdottern und 1/2 Pfd. fein gestoßenen und gesiebten Zucker eine halbe Stunde gerührt. Nun rührt man noch, nach und nach, 1 Pf. frische zerlassene Butter dazu, setzt die abgeriebene Schaale von einer Citrone, 1/2 Loth gestoßenen Zimmt und eine kleine Schotte Vanille mit Zucker gestoßen, bey. Ein Pfund feines Mehl wird nach und nach auch dazu gerührt, so auch das inzwischen zu Schnee geschlagene Weiße von den 18 Eyerdottern. — Zum Backen gehört eine runde blecherne Form, mit einem glatten, drey Queerfinger hohem Rande, oder ein hierzu geeignetes Tortenblech. Diese Form wird mit Butter leicht ausgestrichen und von der Massa so viel hinein gethan, daß der Boden der Forme eines kleinen Fingersdick damit bedeckt wird. Nun setzt man sie auf eine Tortenpfanne und diese auf einen niedern Dreyfuß, auf mit Asche untermischte Kohlenglut. Oben wird die Kuchenform mit einem eigenen Deckel von Eisenblech, der oben einen Rand hat, daß man Kohlen darauf legen kann, bedeckt und glühende Kohlen darauf gelegt, damit die erste Schicht des Kuchentaigs sowohl von unten als oben backen kann. Ist diese fertig, so wird wieder so viel Taigmasse als zuerst, auf die fertige gethan, die Hitze aber unten vermindert, oben hingegen immer gleich erhalten. So wie die zweyte Schicht gelb gebacken ist, legt man auch die dritte auf und

bäckt auch die von oben, unten ist nichts mehr nöthig, als heisse Asche. Die obere Hitze muß stets gleich erhalten werden, bis der Kuchen durch das Wiederholen des Auftragens in die Höhe kommt. Je mehrmale man auftragen kann, je schöner wird der Kuchen, nur muß man Acht haben, daß das jedesmalige Auftragen, oder jeder Schicht, gut und egal goldgelb bäckt. Denn der Kuchen soll, wenn er zerschnitten wird, wie ein gestreiftes Band, auf dem Schnitte, aussehen.

Krautkuchen, s. unter Kraut.

Krebskuchen, s. bey Austernkuchen.

Leberkuchen, s. unter Leber.

Lebkuchen, dies ist eine Waare der Lebküchner und Conditors und man kann sie da besser und eben so wohlfeil haben, als man sie selbst macht. Indessen, ein Rezept zur Fertigung der

weißen Lebkuchen,

will ich denn doch hierher setzen.

Die weißen Lebkuchen werden folgendergestalt gemacht: zu 1/4 Pf. Zucker nimmt man 4 Eyer, welche mit dem Zucker eine Viertelstunde gerührt werden. 1/4 Pf. Mandeln werden länglicht zerschnitten, im Bratofen geröstet, mit 1 Quint Zimmt, 1 Quint Cardemomen, 1 Quint Gewürznelken, sämtlich gestoßen, dazu gemischt; ferner von einer Citro-

ne die Schaale, 2 Loth Citronat und 1 Loth Pomeranzenschaale klein geschnitten, dem Ganzen beygemischt und mit 1/4 Pf. feinem Mehle zu einem Taige gerührt. Dieser wird klein Fingersdick auf Oblaten gestrichen und in der Röhre vorsichtig gebacken. Man kann auch die weißen Lebkuchen einfacher machen, nämlich: 1 Pfund geriebener Zucker wird mit 4 Eyern eine Stunde lang abgerührt; dazu rührt man, nach und nach 1 Pf. feines Mehl, 4 Loth geschälte und länglicht fein geschnittene Mandeln, 1 Loth gestoßenen Zimmt und 2 Loth Citronat, nebst der Schaale von einer Citrone, klein geschnitten. Wenn alles untereinander gerührt ist, wirkt man den Taig auf dem Backbrette, wellt ihn aus, formirt Lebkuchen aus freyer Hand daraus, oder drückt sie in mit Mehl bestäubte Mödel, streut Mehl auf ein Blech, legt die Lebkuchen darauf und bäckt sie langsam. — Die erste, auf Oblaten gebackene Art weiße Lebkuchen, werden, nach dem Backen, mit in zerklöppertem Eyweiß aufgelößtem Zucker bestrichen und nochmalen kurze Zeit in den Ofen gebracht, damit sie eine Glasur erhalten. Der Taig von beyden Arten, wenn er zu fest seyn sollte, wird vorsichtig mit Eyern gelinder gemacht.

Magdalenenkuchen.

Ein halbes Pfund Butter wird leicht abgerührt, 5 ganze Eyer daran geschlagen und 1/2 Pfund vom feinsten Mehle, mit 12 Loth

gestoßenen und gesiebten Zucker und eine kleine Vanillenschotte mit Zucker gestoßen, dazu gefügt. Von drey Eyern wird das Weiße zu Schnee geschlagen und leicht unter die Massa gerührt, die man vorher wohl gemischt hat. Nun bestreicht man ein Rand-Kuchenblech von erforderlicher Größe mit Butter, füllt die Massa hinein und läßt solche bey gelinder Hitze backen. Die Form darf man nicht ganz voll füllen, indem der Taig steigt.

Napfkuchn.

Ein Pfund Butter wird mit 8 Eyern zu Schaum gerührt, 1/8 Maas süßer Rahm, worinnen man 12 Loth Zucker hat zerschmelzen lassen, ein paar Löffelvoll Rosenwasser, das Abgeriebene einer Citrone, sechs Löffelvoll gute Weißbierhefe und 2 Pf. feines Mehl werden untereinander gerührt, 1/4 Pf. kleine Rosinen, 4 Loth Citronat und 1/4 Pf. klein geschnittene Mandeln dazu gethan. Ein hinlänglich großer Napf, oder andere große Form zu Backwerk, Becken oder dergleichen Gefäß, wird mit Butter ausgestrichen und dieser mit gehackten Mandeln bestreut, der Taig hinein gethan und langsam aufgehen lassen. Es ist genau zu bemerken, daß die Form oder der Backnapf zu diesem Kuchengebäcke geräumig seyn muß, denn er darf mit dem Taige nicht viel über die Hälfte angefüllt werden. Auch darf man, während der Kuchen aufgeht, nicht daran stoßen, auch

ihn nicht von der Stelle rücken. Die Röhre darf während dem Backen nicht wohl geöffnet werden, auch darf man den Kuchen im Ofen nicht verrücken, er sinkt sonst ein, oder wird nicht so locker, als man es wünscht. — Zum Backen werden bey gelinder Hitze ungefähr 1 1/2 Stunde Zeit erfordert. Dieser vorbeschriebene vortreffliche Kuchen ist für eine große Tafel als Hauptstück des Nachtisches berechnet, man kann ihn aber für kleinere Tische mit den halben oder Viertels-Zuthaten, unter Beobachtung ähnlicher Behandlungsweise, auch machen.

Nudelkuchen.

Für einen Tisch von 6 Personen macht man mit 3 Eyern etwas breitgeschnittene Suppennudeln, siedet sie in gesalzenem Wasser, gießt dieses ab und kaltes dafür daran, was man auch durch einen Durchschlag wieder davon ablaufen läßt. Nun klöppert man, nach Erfordern, Eyer, gießt diese an die Nudeln, salzt sie noch ein wenig, mischt eine reichliche Portion geschnittenen Schnittlauch darunter und bäckt sie im Schmalz, gleich einem Eyerkuchen. Man kann diesen Nadelkuchen vortheilhaft verändern: man läßt den Schnittlauch weg, hackt dagegen 8 Loth Schinken klein, und nimmt 4 Loth geriebenen Parmesan- oder Schweizerkäs. In einem Fußhafen wird Schmalz heiß gemacht, auf dieses kommt eine Lage Nudeln, nun eine Lage Schinken, auf diesen wieder Nudeln, nun eine

dünne Lage Käs und so fort, bis alles eingeschichtet ist, so daß zuletzt Nudeln kommen. — Nun wird der Kuchen auf beyden Seiten gelb gebacken, weswegen man einen Fußhafen nehmen muß, der oben etwas weiter als unten ist, oder lieber eine Pfanne, weil man sonst den Kuchen beym Backen und beym Anrichten nicht heraus stürzen kann.

Pfannenkuchen, s. m. unter dem Artikel Omeletten.

Pflaumenkuchen, s. Zwetschgenkuch.

Portugiesischer Kuchen.

Man läßt 1 Pf. Butter langsam zergehen, rührt nach und nach 5 ganze Eyer und 3 Eyerdottern darunter. So wie die Massa anfängt schäumig zu werden, rührt man 3/4 Pf. fein gestoßenen Zucker und 1 Pf. feines Mehl darunter. Nun werden kleine Blech- oder Tortenformen, vermittelst eines Pinsels mit zerlassener Butter bestrichen, mit dem Taige halb angefüllt, auf ein Backblech gesetzt und eine halbe Stunde lang bey gelindem Feuer gebacken.

Reiskuchen.

Ein halbes Pfund rein ausgelesener Reis wird gewaschen und in einer Schüssel mit siedendem Wasser angebrüht. Nach einiger Zeit gießt man das Wasser ab und kocht den Reis in 3/4 Maas siedender Milch dick. Nachdem

der Reis erkaltet ist, rührt man 1/4 Pf. Butter leicht ab und nach uud nach 6 Eyerdottern daran, fügt ein paar Loth gestoßenen Zucker und 1/4 Loth gestoßenen Zimmt hinzu. Inzwischen muß man auch eine Handvoll Weinbeere im Wasser nur wenig kochen, in einen Durchschlag schütten, damit das Wasser davon abläuft und dann, nebst dem kleingeschnittenen Gelben von einer halben Citrone, zu dem Butter thun. Nun schlägt man das Weiße von den 6 Eyern zu Schnee, rührt diesen leicht unter die Kuchenmassa, bestreicht ein Rauft- oder Tortenblech mit Butter, füllt die Massa darein und bäckt sie schön gelb. Man stellt eine Wein- oder Hiefensoose besonders dazu auf.

Rührkuchen.

Es wird 1 Pfund zerlassene Butter oder frisches Schmalz mit 12 Eyerdottern nach und nach schaumig gerührt, 1/8 Maas süßer Rahm und 4 Loth gestoßener Zucker, nebst ein wenig Salz dazu gethan. Nun rührt man 1 1/2 Pf. feines Mehl Löffelvoll weiße und 4 Löffelvoll gute Weißbierhefe, dann 1/4 P. und Mandeln fein geschnitten, 4 Loth Citronat desgleichen, so wie das von den Eyern zu Schnee geschlagene Eyweiß nach und nach dazu. Man beobachtet übrigens durchaus das nämliche Verfahren, das bey dem Napfkuchen vorgeschrieben worden ist, genau.

Sagokuchen.

Man nimmt 1/4 Pfund weißen Sago, wäscht solchen aus heißem Wasser und läßt ihn in einer halben Maas siedender Milch dick einkochen. So wie der Sago erkaltet ist, wird er durchaus so behandelt, als bey Fertigung des Reiskuchens oben die Vorschrift ertheilt wurde. Man giebt ihn gewöhnlich mit einer Rahmsoose zu Tische.

Savoierkuchen.

Ein Pfund gestossener Zucker, 8 ganze Eyer und 8 Dottern werden, in einem Topfe, eine Stunde lang, geschlagen, 1/4 Pfund fein gestoßene Mandeln darunter gethan, auch 1/4 Pfund länglicht geschnittene Pistazien, 4 Loth Citronat und Pomeranzenschaalen beygemischt, endlich 3/4 Pf. feines Mehl hinein gerührt. — Eine Kasserole wird mit Butter ausgestrichen, zwey Streifen starkes Papier über das Kreuz hinein gelegt, die Massa darauf gethan und 2 Stunden bey gelinder Hitze backen lassen. Das Papier dient zum Herausheben des fertigen Kuchens.

Speckkuchen, s. m. bey Speckküchlein.

Spritzenkuchen.

Zu diesen macht man so viel gebrühten Taig an (m. s. diesen unter dem Artikel gebrühter Taig) als man nöthig zu haben

glaubt. Nun setzt man Schmalz in einer eisernen Pfanne über das Feuer, macht solches gehörig heiß, füllt die zu dem Spritzengebackenen gehörige Spritze über die Hälfte mit Taig an, und drückt in der Runde der Pfanne herum den Kuchen in das heisse Schmalz. Während dem Backen muß man die Pfanne immer ein wenig schütteln und den Kuchen langsam backen lassen. Bey dem ersten kann man sehen, ob der Taig recht ist; fällt er schwer aus, so ist der Taig zu dick, in diesem Fall muß mit einem halben oder ganzen Ey nachgeholfen werden. Der Taig wird, so lange man davon bäckt, auf warmes Wasser gestellt, damit er nicht steif wird. Wenn die Pfanne nicht zu klein ist, so kann man 2 Spritzenkuchen zugleich, einen weiten und einen engen, backen. Die zu Tische zu fördernden Kuchen werden mit Zucker und Zimmt bestreut.

Traubenkuchen.

Man rührt 6 Loth abgezogene Mandeln und eben so schwer geriebenen Zucker, mit einem Ey und 4 Eßlöffelvoll süßen Rahm an, und fügt 1/4 Loth gestoßenen Zimmt bey. Ein Backblech mit einem niedrigen Rande wird mit Butter- oder mürben Hefentaig ausgelegt und darauf werden blaue, rothe und weiße Traubenbeere dichtvoll gestreuet, wenn man vorher die grührten Mandeln über den Taigboden gestrichen hat. Nun rührt man 4 Eyer mit et-

waß gestoßenen Zucker stark ab, gießt 1/8 Maas süßen Rahm daran, und gießt dies über die Traubenbeere. Den Kuchen bäckt man sogleich schön gelb. Den Taigboden darf man nicht zu dünne machen.

Travemünder Kuchen.

Man rührt ein Viertelpfund geriebenen Zucker, ein Viertelpfund abgezogene und gestoßene Mandeln, 4 Eyer und 4 Eyerdottern wohl ab, man kann sodann beyfügen: 1/2 Loth gestoßenen Zimmt, etliche gestoßene Gewürznelken, 4 Loth geschnittene Pomeranzenschaalen und Citronat, 4 Loth Weinbeere und 6 Eßlöffelvoll Semmelmehl. Dies alles wird gut durcheinander gerührt, von den 4 Eyern das Weiße zu Schnee geschlagen und auch leicht dazu gerührt. Nun bestreicht man einen gewundenen Gogelhopfen-Form mit Butter, bestreuet diesen mit Semmelmehl und stellt ihn, gleich nach dem Einfüllen der Kuchenmassa, in den Ofen und bäckt den Kuchen bey guter Hitze.

Weichselkuchen.

Unter dem Kirschenkuchen wird gewöhnlich der Weichsel- oder Sauerkirschkuchen verstanden, da man von den süßen Kirschengattungen, die Amarelle ausgenommen, nur selten Kuchen bäckt. Zu dem Weichsel-, wie zu dem Amarellenkuchen, nimmt man 1/4 Pf. Butter, rührt diesen mit 6 Eyerdottern ab, 1/4 Pf. geriebenen

Zucker und eben so viel abgezogene und gestoßene Mandeln dazu, den man 1/4 Loth gestoßenen Zimmt, 1/8 Loth Gewürznelken, 6 Eßlöffelvoll Semmelmehl und 6 Löffelvoll süßen Rahm beyfügt. Das Weiße von den 6 Eyern wird zu Schnee geschlagen und unter die Kuchenmassa gerührt. Weichseln oder Amarellen nimmt man ungefähr so viel, als man glaubt, daß der Taig wohl trägt. Eine Brat- oder Tortenpfanne wird mit Buttertaig oder auch mürben Hefentaig ausgelegt, die Massa darauf eingegossen, und langsam gebacken. Wenn die Weichseln oder Amarellen nicht ausgekernt sind, so mischt man sie nicht unter den Taig, sondern legt sie, wenn der Taig eingegossen ist, oben zierlich darauf.

Man macht auch Weichselkuchen mit weißem Brod. Hierzu weicht man zwey Kreuzerwecken, von denen ringsum die Rinde abgeschnitten worden, in Milch ein und drückt sie nach der Erweichung wieder aus. Dann werden 1/4 Pf. Butter, 6 Loth abgezogene Mandeln gestoßen, nebst 6 Loth geriebenem Zucker, mit 5 Eyern wohl abgerührt; dem man noch 1/2 Loth gestoßenen Zimmt und die fein geschnittene Schaale einer halben Citrone beyfügt. Zuletzt zupft man, nach Erfordern der Taigmassa, Weichseln von den Stielen ab und rührt diese, mit dem ausgedrückten Weckenbrod, ebenfalls zum Ganzen. Das Backen geschieht, wie oben schon gelehrt worden ist.

Auch mit schwarzem Brode macht man Weichselkuchen. Hierzu wird 1½ Pf. geriebener Zucker und 1½ Pf. ungeschälte Mandeln gestoßen, mit 6 Eyern eine halbe Stunde lang abgerührt. Die Schaale von einer halben Citrone, 4 Loth fein geschnittene Pomeranzenschaalen, 1½ Loth Zimmt und 1¼ Loth Gewürznelken, 2 Handvoll geriebenes schwarzes Brod und ein Glas Wein kommen hinzu, und alles wird nun mit einer Maas ausgekernten Weichseln wohl untereinander gerührt. Die Kuchenform wird stark mit Butter ausgestrichen, dieser mit geriebenem schwarzen Brode bestreut, die Kuchenmassa eingefüllt und in mittlerer Hitze gebacken.

Weichselkuchen mit einem Guß.

Ein Tortenblech mit einem schmalen Rande wird mit Butter dünne bestrichen, mit mürben Butter- oder Hefentaig ausgelegt und dieser wieder dicke mit abgezupften Weichseln oder Amarellen belegt. Nun verklöppert man 3 oder 4 Eyer, rührt, nach Belieben, gestoßenen Zucker und Zimmt darein, fügt 4 Eßlöffelvoll weißes Reib- oder Semmelmehl und 1¼ Maas süßen Rahm hinzu, rührt alles wohl durcheinander und gießt es dann über die Weichseln, setzt den Kuchen sogleich in den Ofen und bäckt ihn schön gelb.

Die Weichselkuchen mit einem Guß, kann man auch ganz einfach machen. Man legt

blos in ein mit Butter ausgeschmiertes Tortenblech mit niederm Rande, oder in eine Bratpfanne mit schmalen Rande, einen vom mürben oder auch nur von gewöhnlichen weißen Hefen- oder Kuchentaige, ausgewellten Blatz, belegt diesen, wenn er aufgegangen ist, mit den Weichseln und gießt den oben beschriebenen Guß darüber. Das Backen wird auf die obenbeschriebene Art besorgt.

Wiener Kuchen.

Man rührt 1/2 Pf. Butter zu Schaum, schlägt nach und nach 8 Eyer, welche man in warmes Wasser gelegt hat, daran, salzt etwas und fügt 3 Loth gestoßenen Zucker dazu; ferner die Schaale von einer halben Citrone auf Zucker abgerieben. Nun nimmt man 1/8 Maas lauwarme Milch, rührt diese nebst 2 Eßlöffelvoll guter Weißbierhefe und 1 Pf. vom feinsten Mehle dazu. Der Taig soll etwas dicker seyn, als abgerührter Gogelhopfentaig. Hierauf rührt man 12 Loth Rosinen und Weinbeere, erstere ausgekernt und letztere rein verlesen, 4 Loth fein geschnittene Pomeranzenschaalen und Citronat wohl untereinander, streicht den Kuchenform mit Butter aus, bestreut diesen mit Mehl, füllt die Taigmasse ein und stellt sie in die Wärme zum Aufgehen. Ist dies geschehen, so wird der Kuchen mit zerklöppertem Ey bestrichen und mit geschnittenen Mandeln bestreut, sodann bey guter Hitze gebacken.

Zwetschgenkuchen.

Man schneidet die Pflaumen oder Zwetschgen der Länge nach auf und legt in jede Zwetschge statt des herausgenommenen Steins oder Kerns, eine abgezogene Mandel und ein wenig gestossenen Zucker und Zimmt. Zu dem Taige rührt man 12 Loth Butter leicht ab, schlägt 3 ganze Eyer und 3 Eyerdottern daran, fügt 2 Eßlöffelvoll gestoßenen Zucker, 2 Löffelvoll gute Weißbierhefe, 1½ Pf. feines Mehl und 3 Eßlöffelvoll warme Milch dazu, klopft den Taig so ziemlich und läßt ihn aufgehen. Nun bestreicht man ein rundes Kuchenblech mit niedrigem Rande, mit Butter, legt den aufgegangenen Taig hinein und breitet ihn in der Runde hübsch aus, stellt die gefüllten Zwetschgen aufrecht darauf, jedoch nicht zu nahe aneinander, läßt den Kuchen nochmals aufgehen und bäckt ihn dann bey guter Hitze. Vor dem Auftragen wird dieser Kuchen mit gestossenem Zucker und Zimmt bestreut. Ausser diesen werden die Zwetschgen auch einfach und eben so, wie die Aepfelkuchen (m. s. diese unter dem Artikel Aepfel im A.) sowohl vom Buttertaig, als mürben Hefentaig, selbst vom gewöhnlichen weißen Hefen- oder Kuchentaig gemacht. Statt der Aepfel, oder Aepfelfülle werden Zwetschen oder Zwetschgenfülle genommen. Uebrigens dieser Kuchen vorsichtig gebacken.

Zwiebelkuchen.

Auch hierzu nimmt man den Taig, wie zu den Aepfelkuchen und wellt ihn in beliebiger Größe und Dicke aus. Bis der Taig aufgehet, werden 6 Zwiebeln würflicht geschnitten und langsam in einem Stücke Butter weich gedämpft. Indessen zerklöppert man 3 Eyer, gießt sie an die Zwiebeln, läßt sie auch ein wenig mit anziehen, salzt sie, gießt 2 Eßlöffelvoll sauren Rahm dazu und vermengt eben so viel Semmel- oder Reibmehl damit. Der Kuchen wird mittlerweile auf ein mit Butter bestrichenes Backblech gelegt und die Zwiebeln kalt und gleich darauf gestrichen und im Backofen schön gebacken.

Küchlein. Dieses kleine Gebäcke ist eben von so vielfacher Art, wie die Kuchen und manchmal nur die kleinere Form von dem Kuchen oder das Küchelgen. Auch von diesen folgen nachstehend mehrere Bereitungsarten.

Aepfelküchlein, s. m. d. Aepfel, gebacken und Aepfelrädchen.

Aniskünchlein.

Diese werden aus dem Taige der Anisbretzlen (m. s. diese) gemacht, nach Belieben formirt und wie jene gebacken. Man giebt ihnen nach dem Backen eine Glasur auf gewöhnliche Weise.

Baiernsche Küchlein.

Diese macht man wie die bey den Fastnachtsküchlein beschriebenen sauern Rahmküchlein, blos statt sauerem Rahm zum Anmachen des Taigs, nimmt man süßen Rahm und ein wenig zerschmolzener Butter, auch ein wenig gestoßenen Zucker. Wenn der Taig ausgewellt ist, so sticht man mit einem Trinkglas Küchlein aus und bäckt sie im heißen Schmalz.

Berliner Küchlein.

Man stößt 1/2 Pfund Zucker, nimmt 3/8 Pfund feines Mehl, 1/4 Pfund Butter und 4 Loth gestoßene bittere Mandeln. Dies alles wird mit 4 ganzen Eyern und 5 Eyerdottern zu Schaum gerührt und das Abgeriebene von einer Citrone dazu gemischt. Von dieser Massa werden kleine Häuflein auf ein mit Papier belegtes Blech gesetzt, ein wenig breit gedrückt, mit klein geschnittenen Mandeln bestreut und eine halbe Stunde lang langsam gebacken.

Bischofsküchlein.

Ein halb Pfund zerlassener Butter wird mit 20 Eyerdottern, einem nach dem andern, schaumig gerührt; das Abgeriebene einer halben Citrone auf Zucker, mit ein wenig Muskatenblühte und 1/4 Pfund feines Mehl, ebenfalls rührend, hinzu gefügt. Man streicht nun kleine Formen oder Tortenmödel mit Butter aus, füllt sie nicht allzuvoll mit dem Taige an und

bäckt sie bey gelindem Feuer. Diese Küchlein sollen in der Regel während dem Backen oben ein wenig aufspringen. Beym Auftragen werden sie mit Zucker und Zimmt bestreut.

Caffeeküchlein.

Dieses sind kleine runde, aus mürben Hefentaig formirte Küchlein, die man auf ein Backblech setzt, mit zerklöppertem Ey überstreicht und mit gestoßenen Mandeln und Zucker bestreut, hübsch gelbbraun bäckt.

Citronenküchlein.

Diese werden von dem Taige des Citronenbrods (m. s. dieses) nur etwas grösser, als dort gelehrt worden, gemacht und beym Backen eben so behandelt.

Fastnachtsküchlein.

Ein Pfund feines, recht trockenes Mehl wird etwas gesalzen, mit 2 Eyern und 2 Löffelvoll Weißbierhefen und lauer Milch angerührt, auch ein paar Loth zergangener Butter zugesetzt und nun alles zu einem Taige gemacht, der einem dicken Mehlspatzentaige gleicht. Diesen Taig klopft man, bis er sich vom Rührlöffel schält und läßt ihn dann zugedeckt in der Wärme aufgehen. Sonach wird er ausgewirkt und der Blatz zwey Messerrückendicke ausgewellt, aus dem man dann gleiche viereckige Stückchen schneidet. Diese legt man auf ein Backbrett,

deckt sie mit einem leichten Tuche zu und läßt sie nach ein wenig aufgehen. Ist dies geschehen, so bäckt man die Küchlein im heißen Schmalz und schüttelt die Pfanne während dem Backen immer ein wenig, damit die Küchlein hübsch auflaufen. — Man kann auch diese Art Küchlein mit saurem Rahm folgendermassen machen: es wird zu einer Achtelmaas saurem Rahm ein Ey, ein wenig Salz und so viel feines Mehl genommen, daß es einen Taig zum Auswellen giebt. Diesen schlägt man, gleich einem Buttertaig, etlichemalen übereinander, wellt einen zwey Messerrückendicken Blatz aus und schneidet oder rändelt mit dem Backrädlein viereckige kleine Stücke daraus und bäckt solche auf die oben beschriebene Weise aus dem Schmalze. Diese Küchlein trägt man warm auf und bestreut sie vorher mit gestoßenem Zucker. Es sind diese beyden Arten Küchlein die eigentlichen Hefenküchlein, vorzüglich die erstere Art, wo Hefen dazu kommt, und die zweyte Gattung die baiernsche Küchlein.

Flottküchlein.

Man nimmt 1 Pfund Mehl und 1/4 Pf. gestoßenen Zucker, rührt diese mit 2 Eyern und 2 Dottern, mittelst 1/8 Maas Rahm zu einem Taige an, schneidet 1/2 Pf. Butter dazu und mischt von einer Citrone die abgeriebene Schaale bey. Dies wird alles durcheinander gearbeitet und der Taig zu einem Messerrückendicken

Blatz ausgewellt. Aus diesem sticht man mit einem Glas oder Ausstecher runde Küchlein aus, welche man mit zerlassenem Butter bestreicht und mit Zimmt und Zucker wohl bestreut. Nun legt man sie auf ein mit Papier belegtes Blech und bäckt sie bey mäßiger Hitze schön goldgelb.

Gebrühte Küchlein.

Diese macht man von dem gebrühten Taige, dessen Verfertigung im Buchstaben G. gebrühter Taig, stehet. Man läßt Schmalz heiß werden, in einer eisernen Pfanne, tunkt einen blechernen Löffel in's Schmalz und legt dann, aus dem Taige gestochen, die Küchlein damit in das heiße Schmalz und bäckt sie, unter beständigem gelinden Schütteln der Pfanne, langsam braungelb.

Gefüllte Speckküchlein.

Man rührt an 12 Loth Butter 3 Eyer, eins nach dem andern, gießt zwey Löffelvoll gute Weißbierhefe daran, nebst 1/8 Maas Milch, Salz und 3/4 Pf. feines Mehl. Dieß alles rührt man in einer Schüssel zu einem Taige an und läßt diesen in der Schüssel selbst aufgehen. Nun macht man eine Fülle von 4 Loth gestoßenen Mandeln, 1 Loth Zucker, ein wenig Zimmt und einem Ey. Von dem aufgegangenem Taige legt man mit einem Löffel auf ein mit Speck geschmiertes Blech immer so viel, als zu einem Speckküchlein erforderlich ist, for-

mirt das mit der Hand rund und vertiefts in der Mitte ein wenig. In diese Vertiefung thut man ein wenig Fülle und fährt so fort, bis Taig und Fülle alle ist und die Küchlein nebeneinander auf dem Bleche stehen. Jetzt bestreicht man sie mit zerklöppertem Ey, belegt sie mit klein geschnittenem würflichten Specke und bringt sie sofort, ohne aufgehen zu lassen, in den Backofen.

Grüne Küchlein.

Ein halb Pfund feines Mehl, ein paar Loth zergangene Butter, erforderliches Salz, 2 Eßlöffelvoll Bierhefe und ein gutes Theil geschnittener Schnittlauch, werden, vermittelst eines Eys und ein wenig lauer Milch zu einem Taige angerührt, der die Dicke eines Mehlspatzentaigs haben soll. Diesen klopft man stark, läßt ihn in der Wärme ein wenig aufgehen, und legt dann, mittelst eines blechenen Eßlöffels, kleine Küchlein davon in's heiße Schmalz, die man unter gelindem Schütteln der Backpfanne hübsch gelb backen läßt. Man giebt sie warm zu Tische und bestreut sie mit gestoßenem Zucker, unter den man ein wenig Schnittlauch und Petersillkraut, klein geschnitten, mit gestoßen und dadurch dem Zucker eine grüne Farbe gegeben hat.

Hannöverische Küchlein.

Sie werden aus dem Taige des Magdalenenkuchens gemacht, ein paar Eyer mehr ge-

nommen und diesämmtlichen Eyer mit dem Eyerschnee und dem Mehle, immer nach und nach eingerührt. Man füllt den Taig in kleine Torten- oder Biskuitformen, und bäckt die Küchlein bey mäßiger Hitze langsam und öffnet, während dem Backen, die Backröhre wo möglich nicht. Drey Viertelstunden kan das Backen andauern.

Hefenküchlein, s. Fastnachtküchlein.

Hiefenküchlein, s. bey Hiefen im H.

Holderküchlein.

Man bricht die Hollunder- oder Holderblühten, so wie sie aufgebrochen sind, den ganzen Blühtenstrauß mit dem Stiele ab, reinigt sie und stellt sie zum Backen parat her. Nun macht man aus Milch, Eyern und feinem Mehl einen Taig, fast so dick als ein Mehlbrey, salzt diesen ein wenig und verdünnt ihn, wenn er zu dick seyn sollte mit Eyern. Inzwischen läßt man Schmalz in einer eisernen Pfanne heiß werden, gießt einen oder zwey Eßlöffelvoll davon in den Taig, rührt diesen um, tunkt die Holdersträuche darein, setzt sie zum Backen in das heiße Schmalz und bäckt sie schon gelb und rösche nacheinander heraus.

Käsküchlein, s. Käsgebackenes.

Königsküchlein.

Ein halb Pfd. Butter oder Schmalz wird mit 6 Eyerdottern zu Schaum gerührt, 12 Loth Zucker, worauf eine Citrone abgerieben worden, nebst 1/2 Pf. feinem Mehl nach und nach ebenfalls darunter gerührt, 1/4 Pf. Weinbeere beygemischt und zuletzt das Weiße von den 6 Eyern zu Schnee geschlagen, auch unter das Uebrige gerührt. Nun streicht man kleine Biskuit- oder andere Formen mit Butter aus, füllt diese mit der Massa etwas über die Hälfte an und bäckt die Küchlein langsam, etwa eine halbe Stunde lang.

Londner Kümmelküchlein.

Es werden dazu 3/4 Pfund feines Mehl, 1/2 Pf. gestoßener Zucker auf eine Backtafel gethan und mit einem Ey und Eydotter, gleich einem Nudeltaig bearbeitet, auch 1/2 Pf. Butter klein darunter geschnitten und 1 Loth rein gewaschen und wieder getrockneter Kümmel beygemischt. Dies alles arbeitet man zu einem Taige zusammen, wellt diesen Messerrückendick, aber so gleich als möglich, aus und ränbelt mit dem Backrädchen viereckigte Küchlein daraus, in der Größe wie ein Kartenblatt. Diese setzt man auf ein mit Papier belegtes Tortenblech und bäckt sie eine Viertelstunde lang bey gelinder Hitze bis sie schön goldgelb sind.

Spazierküchlein.

Das sind blos eine veränderte Art der gebrühten Küchlein, wo man dem gebrühteu Taige ein Ey mehr und Weinbeere nebst gestoßenen Mandeln beygemischt hat. Man bäckt sie ebenfalls im Schmalz.

Speckküchlein.

Man macht von einer Maas Mehl, 6 Loth frischem Schmalz, einem Ey, einem Loth gestoßenen Zucker, 2 Löffelvoll guter Weißbierhefen, ein wenig Salz und 1/4 Maas süßen Rahm, einen Taig, klopft oder schlägt diesen, bis er sich vom Rührlöffel schält und stellt ihn dann in die Wärme zum Aufgehen. Nach diesem wird der Taig ausgewirkt und zu einem Kuchenfladen ausgewellt, aus dem man mit einem Trinkglase Küchlein ausstieht. Diese setzt man auf ein mit Butter bestrichenes Blech, doch nicht zu nahe zusammen, läßt sie noch ein wenig aufgehen, bestreicht sie mit zerklöppertem Ey, besteckt sie, wenn sie eigentliche Speckküchlein heissen sollen, mit klein würfelicht geschnittenem Specke, oder für diejenigen, welche süß lieben, mit geschnittenen Mandeln und gröblicht gestoßenem Zucker. — Der Taig zu den großen Speckkuchen ist der Nämliche, nur wird der Zucker weggelassen und ein wenig mehr Salz genommen; der Speck wird würfelicht, nicht allzuklein geschnitten, in reinen Kümmel gewälzt und nachdem der Kuchen mit zerklöp=

pertem Ey überstrichen ist, regelmäßig, doch nicht allzunahe aneinander darauf gesetzt und ein wenig eingedrückt, daher der Fladen auch etwas dicker ausgewellt wird.

Spiegelküchlein. Diesen Nameu führen auch noch die Hiefenküchlein.

Kukumern, s. Gurken.

Kukummernsoose.

Man nimmt, nach Erfordern, einige mittlere Gurken oder Kukumern, schält und schneidet sie, wenn man vorher die Kerne und das Mark herausgenommen hat, in kleine Stückchen, dämpft diese in Butter gelb, gießt Essig und Fleischbrühe darauf, pfeffert und salzt's, und läßt die Soose kurz durchkochen. Man kann diese Soose zu gekochtem Hammel- und Lammfleisch geben. M. s. noch Gurkensoose.

Kuhfleisch wird unter dem Rindfleische mit begriffen und dorten das Nöthige davon gesagt werden. Die Brühe vom gekochten Kuhfleische ist besser und kräftiger, als vom Rindfleische; nur das Fleisch ist trocken, ausgenommen es ist das Fleisch von einer gemästeten jungen Kuh, das dem beßten Ochsenfleische gleich kommt. Uebrigens leidet das Kuheuter einige Zubereitungsarten, die ihre Liebhaber finden. — Es sind solche folgende, wobey aber immer die Behandlung im Sieden und nach diesem im

Abputzen bey jeder Zubereitungsart vorhergehen. Das Euter braucht auch sehr langes, jedoch langsames Kochen.

Kuheuter zuzurichten.

Man kocht das Euter mit Salz langsam im Wasser weich, schneidet's in dünne Scheiben der Länge nach, wendet solche in zerklöppertem Ey, etwas Salz und Mehl oder geriebener Semmel herum und brät es im Butter hellgelb oder braun. — Oder:

Das gekochte Euter wird in kleine Streifchen, wie große Nudeln geschnitten; dann wird Mehl in Butter braun geröstet, ein Löffelvoll Essig, etwas Wein und Fleischbrühe zugegossen und mit dem dazu gethanen Euter und Citronschaalen gekocht.

Kuheuter im Schmalz gebacken.

Wenn das Euter rein gewaschen ist, wird es gesalzen und mit kaltem Wasser zum Feuer gestellt und weich gekocht. Ist es fertig, so legt man es auf ein flaches Geschirr und putzt das Fette und Schwarze davon. Nun schneidet man es in dünne Blätzchen, mengt schönes und Semmelmehl zu gleichen Theilen untereinander, setzt Pfeffer und Salz zu, wälzt in dieser Mischung die Blätzlein um und bäckt sie im Schmalze. Auch kann man das Euter in Streifen schneiden, wenn es weich gekocht ist, diese mit Butter bestrichen und auf dem Roste bra-

ten. Wenn die Streifen ein wenig gebraten haben, so bestreut man sie mit Semmelmehl, worunter Salz gemischt ist und läßt sie damit braun werden.

Kuheuter geröstet.

Wenn das Euter weich gekocht ist, wird es heraus genommen, in Scheiben geschnitten, mit Mehl, Salz, und klein geschnittener Citronenschaale bestreuet. Alsdann setzt man Butter in einer Pfanne über's Feuer, daß sie gelbbraun wird, legt so viel Scheiben des Euters, als man braucht, hinein, läßt es gelb rösten und richtet es mit einer Hagenbutten- oder auch Kirschensoose an.

Kuheuter, gebacken.

Man reibt gekochtes Euter auf einem Reibeisen, schneidet ein halb Pfund Nierenfett klein, rührt Beydes mit eingeweichter und wieder ausgedrückter Semmel und ohngefähr einem halben Schoppen Rahm untereinander, thut Citronenschaale, kleine Rosinen, Zucker und etwas Muskatenblühte dazu, und rührt 4 bis 5 Eyer darunter. Um eine Schüssel wird nun ein Kranz von Taig gemacht, die Schüssel mit Butter ausgestrichen, das Abgeriebene hineingegossen, und in einem Back- oder Bratofen gebacken. Damit das Gebackene von obenher nicht zu sehr braun werde, legt man zuletzt

ein Papier darüber und bäckt's überhaupt nur wenig und langsam.

Kuttelflecke sauer gekocht.

Die Kuttelflecke müßen recht sauber geputzt und gewaschen werden, dann kocht man sie im Salzwasser weich und sie werden in Fingers lange und breite Stückchen zerschnitten. Nun röstet man in einem Fußhafen zwey oder drey Rührlöffelvoll Mehl braun, im Butter oder im Schmalz, setzt eine fein geschnittene Zwiebel bey, gießt Kräuter- oder Weinessig an das Mehl und rührt es mit Fleischbrühe an, bis es genug Brühe ist. Die geschnittenen Kuttelflecke werden sofort in die Brühe gethan und wenn sie noch eine halbe Stunde gekocht haben, angerichtet. Vor dem Auftragen bestreut man sie mit klein geschnittener Citronenschaale und drückt Citronensaft darauf. Zum Fricassiren werden die Kuttelflecke eben so vorgerichtet, nur vor dem Anrichten rührt man 2 Eyerdottern ab und gießt unter beständigem Umrühren von der Brühe, worin die Kuttelflecke kochen, an die Eyer, gießt die Sooße darüber, setzt fein geschnittenes Petersillkraut, fein geschnittene Citrone und Muskatenblühte, unter die Sooße gerührt, zu und giebt das Frikassee mit Citronenvierteln zu Tische.

L.

Lachs. Dieser große und vortreffliche Fisch, der nur in großen Flüssen, die in die See münden, zu Hause ist, demnach nur in den Gegenden seiner Heymath zum frisch Verspeisen angewendet werden kann, kommt meist gesalzen und marinirt in den Handel. Frisch hat der Lachs im Kochen Aehnlichkeit mit der Lachsforelle und verträgt alle Zubereitungsarten derselben. Einige der Zubereitungsarten des Lachses oder Salms setze ich nachstehend her.

Lachs zu kochen.

Man legt die von einem frischen Lachse geschnittenen Scheiben eine halbe Stunde in Brunnenwasser, bis sie sich gekrümmt haben; alsdann werden sie in einen Kessel oder Pfanne gethan und es wird Flußwasser darauf gegossen. Der Lachs darf aber nicht allzustark gesalzen werden. Wenn er aufgekocht hat, so wird das Feuer weggenommen und der Lachs abgeschäumt; hernach läßt man denselben noch eine halbe Stunde sachte über Kohlen kochen, worauf man ihn in eine Schüssel legt, mit grüner Petersilie ausputzt und etwas von der Brühe, worin er gekocht wurde, darüber gießt. Zum Lachs giebt man Citrone, gehackte Petersilie und Weineßig, für manche Liebhaber kann man auch Senf aufsetzen.

Lachs gesalzen zu kochen.

Der gesalzene Lachs muß zuvor im Wasser ausgefrischet werden, hernach schneidet man oben das Fleisch hinweg, welches wegen Mangel des Salzes nicht roth ist, und siedet ihn in klarem Wasser. Ferner macht man eine Brühe von Butter, Weinessig und Würznelken darüber, oder ißt ihn auch aus Oel und Weinessig; man kann auch klein gehackte Zwiebeln, oder Kapern darüber streuen, imgleichen auch Senf dazu geben. Wenn der Lachs noch neu ist, daß heißt, wenn er nur erst vor kurzem eingesalzen worden, so wässert man ihn ganz aus, bestreicht ihn mit Butter und brät ihn auf dem Roste; hernach bestreuet man ihn mit Gewürznelken, und macht eine Brühe von Butter und Weinessig, wie vorher gesagt worden, darüber. — So siedet man ihn auch ganz kurz ab, und ißt ihn eben wie den frischen Lachs, aus Weinessig und Pfeffer, oder macht eine gewöhnliche Fischbrühe darüber.

Lachs-Pastete.

Man macht auch wohlschmeckende Pasteten vom Lachse und von Forellen, woran man nach Belieben beym Abkochen der Fische Butter, Salz, Gewürze und etliche Lorbeerblätter thut. Will man etwas Speck darunter mengen, so werden sie desto angenehmer seyn. So kann man auch den Speck in lange dünne Stücken schneiden, denselben in Pfeffer umkehren und

das Fleisch des Fisches damit spicken, welches verhindert: daß sich nicht alles in einem Klumpen zusammen setzt. Den auf diese Art abgesottenen und zur Pastete vorgerichteten Lachs oder Forelle, setzt man warm und macht nachstehende Soose: in einem Pfännchen wird auf jedes Pfund der Fische, das man vorgerichtet hat, ein Rührlöffelvoll Mehl und 2 Eyerdotter genommen und mit Wein und Fleischbrühe angerührt. Hierzu thut man noch eine Zwiebel, Citronenschaalen und Saft, gestoßene Muskatenblühte und einen Löffelvoll Kapern. Man läßt die Soose unter beständigem Umrühren aufkochen und gießt, wenn sie zu dicke wäre, ein wenig Fleischbrühe nach. Nun legt man den Lachs oder die Forellen in eine warme leer gebackene Pastete (vom Butter- oder mürben Pastetentaig, dies gilt gleich), gießt ein wenig von der Soose darüber und trägt sie auf. Die übrige und meiste Soose wird besonders mit zu Tische gebracht. — Diese Art Pasteten kann kann man auch mit Hechten und Aalraupen oder Quappen auslegen und die nämliche Soose dazu gebrauchen.

Lammfleisch. Diese für die Küche sehr willkommene Fleischgattung leidet in den meisten Fällen, wenigstens gebraten und gedämpft, die nämliche Zubereitung als wie das Kalbfleisch, worauf ich mich denn auch beziehe und hier nur einige Zubereitungsarten angebe.

Lämmsbraten.

Ist das Lamm, von dessen Fleisch der Braten genommen wird, schon stark gewesen, so wird es am Spiese und auch in der Röhre gebraten, wie der Kalbsbraten behandelt; im Fall der Braten aber von einem Sauglamme ist, wo man gewöhnlich das halbe Lamm oder doch die Viertel ganz brät, so tritt die nachstehende Behandlungsart ein. Man wäscht das Fleisch und legt es noch eine Zeitlang in frisches Wasser, läßt dies abiaufen, salzt es und läßt es noch eine halbe Stunde liegen. Nun steckt man den Braten an den Spies, oder legt ihn in die Bratpfanne und wenn er ein wenig am Feuer abgetrocknet ist, so begießt man ihn mit zerlassener Butter und steckt, mittelst Stiche eines Messers, Schalottenzwiebeln oder Salbey in denselben und brät ihn fertig. Die Brühe, wenn der Braten angerichtet ist, gießt man durch einen Seiher darüber, drückt ein wenig Citronensaft darauf und bestreut ihn mit geschnittener Citronenschaale.

Laperdon zu kochen.

Wenn der Laperdon gehörig in blauer Milch gewässert worden ist, so muß man ihn in kaltem Wasser zum Feuer setzen und langsam sieden, hernach zudecken, und in der Brühe eine Weile stehen lassen. Sonach nimmt man ein gutes Stück frische Butter, eine kleine Zwiebel und Petersilie, etwas Mehl, Pfeffer und Mus-

katennuß, auch etliche Eßlöffelvoll süße Milch, legt den gesottenen Laperdan dazu und läßt ihn auf der Kohlenpfanne sieden; die Brühe muß aber bisweilen umgerührt werden. Man kann auch, statt der Milch, Erbsenbrühe nehmen. Gleichfalls ist dann statt der Butter gutes Salatöl, statt der Zwiebel Schalotte, und statt des Mehls, Semmelmehl zu nehmen. Ehe man anrichtet, kann man noch etwas Citronensaft dazu thun. Man ißt auch den Laperdon blos abgekocht mit Senf.

Lattich- oder Lätukesalat.

Diese Salatgattung wird, wenn die äussern großen Blätter vorher alle weggeschnitten worden sind, jeder Kopf oder Staude geviertelt, gewaschen und dann durchaus, gleich dem Kopfsalat, als Salat behandelt.

Lattich oder Latuke als Gemüße.

Nachdem der Latuke rein verlesen und gewaschen ist, salzt man ihn und dämpft ihn mit Butter und Fleischbrühe in einem Fußhafen, zieht, wenn er bald fertig ist, die Brühe mit ein paar Eyerdottern ab und gießt sie wieder daran, richtet nach wenigem weitern Kochen an und belegt den Latuke mit gebackener Leber oder Kalbs-Karbonaden.

Latwerge, Konserve, ist der mit Zucker eingedickte Saft, oder das Mark, oder auch

beydes zusammen, von verschiedenen Früchten und Gewächsen, als: Aepfeln, Citronen, Himbeeren, Holderbeeren, Hiefen, Kirschen, Pfirschen, Quitten, Weichseln, Zwetschgen und mehrern andern. Es wird bey einer jeden Frucht ein Rezept zur Fertigung der Latwerge aus derselben, gegeben werden.

Laub- oder grüne Frösche.

Hierzu nimmt man gewöhnlich große Spinat- oder mittelgroße Mangoldblätter. Diese brüht man mit siedendem Wasser an, legt sie dann auf einen Seiher, damit das Wasser abläuft. Inzwischen macht man eine selbstbeliebige Fülle, etwa wie zu Maultaschen oder zu gefüllten Tauben, legt ein Mangoldblatt, oder zwey Spinatblätter ineinander, legt einen Eßloffelvoll von der Fülle darauf, wickelt den Frosch oder die Fülle gut in die Blätter ein und legt einen nach dem andern auf eine flache Porzellan- oder Steingutschüssel, bis diese voll ist. Nun setzt man die Schüssel zugedeckt auf eine Kohlpfanne, gießt siedende Fleischbrühe über die Frösche und läßt sie eine Viertelstunde kochen. Endlich röstet man Mehl im Butter hellgelb, rührt es mit ein wenig Fleischbrühe an, salzt und gewürzt diese und gießt sie vor dem Auftragen über die Frösche.

Leber. Von diesem Eingeweidestück ist

schon bey dem Artikel Kälberleber, Kalbsleber, gehandelt worden; so auch bey Gänseleber, ich übergehe demnach diese und setze blos noch einige einzelne Leberzubereitungen her, die übrigen findet man an den angezeigten Orten.

Leberklöse, Leberknödeln.

Eine Kalbsleber giebt Leberklöse für 8 Personen, als Hauptschüssel. Man häutet die Leber ab und ädert sie aus, hackt sie dann mit 6 Loth frischem Speck oder Nierenfett klein. Nun reibt man eine Reibsemmel oder nimmt sonst schon geriebenes Semmelmehl, dämpft 2 Zwiebeln klein geschnitten in Schmalz und mischt die gehackte Leber, das Semmelmehl und die gedämpften Zwiebel untereinander und rührt diese Mischung mit 4 Eyern und einem Glas Milch zu einer Fülle. Unter diese wird das erforderliche Salz und Pfeffer gethan und so viel Mehl dazu genommen, als die Massa erfordert, um einen gewöhnlichen Taig zu formiren. Die Klöse werden nun in siedendes gesalzenes Wasser, oder noch besser in Fleischbrühe, eingelegt und etwa eine gute halbe Stunde gekocht. Die im Wasser gekochten Klöse werden nach dem Anrichten mit gelb geröstetem Semmelmehle geschmelzt, die in der Fleischbrühe gekochten aber, in der Fleischbrühe selbst aufgetragen. Von reiner und gesunder Ochsenleber sind die Leberklöse fast noch besser, nur muß die Leber gut ausgeädert werden.

Leber-Suppenklöse.

Hierzu nimmt man 1/2 Pfund recht fein gehackte Kalbsleber, rührt 1/4 Pf. Butter mit 4 Eyern ab, eine Handvoll Semmelmehl, nebst dem gehörigem Salze, etwas gehackter Peterfilie und Schnittlauch, nebst dem Lebergehäcke dazu und formirt aus der Massa kleine Klöschen. Diese legt man in siedende Fleischbrühe und läßt sie eine Viertelstunde kochen, so sind sie fertig. Man giebt sie in der Fleischbrühe selbst als Suppe, oder unter andern Suppenzuthaten beygelegt, ebenfalls als Suppe.

Leberkuchen.

Man nimmt 1/2 Pfund Kalbslungen und 1 1/2 Pf. Kalbsleber, häutet diese ab und hackt beyde mit 1/4 Pf. frischem Speck und einer Zwiebel klein, salzt und würzt nach Erfordern und Belieben, und fügt 2 Händevoll Semmelmehl dazu. Dies alles wird mit 6 Eyern und einem Trinkglas voll süßem Rahm an- und untereinander gerührt. Nun bestreicht man eine Bratpfanne mit Butter, belegt diese mit aus warmen Wasser gewaschenen Kälbernetzen, füllt die Massa hinein und schlägt die Netze darüber zusammen, streut noch ein wenig Salz darauf und legt etliche dünne Butterscheiben darüber. Der Kuchen wird nun im Back- oder Bratofen, eine Stunde lang ungefähr, gebacken und mit einer Hiefensoose begleitet, aufgetragen.

Man kann den Leberkuchen noch folgends verändern. Man nimmt eine ganze Kalbs- oder wenn man sie haben kann, statt dieser eine reine Bocks- oder Ziegenleber, wäscht sie und setzt sie mit kochendem Wasser zum Feuer, läßt sie aber kaum eine Viertelstunde sieden. Wenn die Leber kalt ist, wird sie auf einem Reibeisen gerieben und die Fasern und Adern, die sich nicht reiben, bey Seite gelegt. Nun reibt man noch eine ganze Zwiebel und etwas von dem Gelben einer Citrone, nimmt 2 Händevoll Semmelmehl, 4 Loth Weinbeere und rührt dies alles, vermittelst 6 Eyern, 4 Loth zergangener Butter und einem Trinkglas voll süßen Rahm zu einer Fülle an. Uebrigens bleibt das Verfahren das Nämliche, wie oben beym ersten Leberkuchen gelehrt worden ist.

Lebkuchen, s. m. b. Kuchen.

Lendenbraten, s. m. Rostbeef.

Lerchen zu braten.

Die Lerchen sowohl, wie übrigens alle kleine Vögel, werden sauber gerupft, die Füße und Flügel geschränkt, mit Salz und Pfeffer eingestreut und an einem Vogelspiese mit Butter saftig am Kohlenfeuer gebraten. Wenn sie bald fertig sind, reibt man ein Stückchen schwarzes Hausbrod auf dem Reibeisen, vermengt es mit Salz und gestoßenenen Gewürznelken, auch etlichen gestossenen Wachholderbeeren, überstreut die

Lerchen dick damit und brät ſie noch ſo lange, bis das Brod gelb iſt.

Lerchen mit Sooſe.

Die Lerchen werden, nachdem ſie ſauber gerupft ſind, ausgenommen, die Mägen abgeſondert, das übrige Eingeweide aber bey Seite geſtellt. Die Füße und Köpfe ſchneidet man ab, thut ſie in ein kleines Stolltiegelchen, gießt einen Schöpflöffelvoll gute Fleiſchbrühe daran, läßt ſie eine halbe Stunde lang kochen und preßt die Brühe durch einen Seiher. Die Lerchen werden inzwiſchen mit Salz, Pfeffer und Gewürznelken eingerieben und in zerlaſſener Butter gedämpft. So bald ſie gelb ſind, wird die noch vorhandene Butter ab- und die durchgepreßte Sooſe von den Köpfen und Füßen daran gegoſſen. Die Eingeweide werden mit einer Zwiebel und einem Stückchen Speck, dann etwas von einer Citronenſchaale zuſammen klein gehackt, ein Löffelvoll Semmelmehl mit etwas feinem Mehle in Butter gelb geröſtet, das Gehackte darinnen gedämpft und auch an die Lerchen gethan. Nun dürfen ſie nur wenig mehr kochen, ſo ſind ſie fertig. — Auch auf dieſe Weiſe können alle andere Arten kleine Vögel hergerichtet werden.

Limonien, ſ. **Citronen.**

Linſen. Dieſe bekannte Art der Hülſen-

früchte weiß jedermann ohnehin zu kochen, es bedarf daher keiner Anweisung.

Linsensuppe, s. m. unter Suppe.

Liqueur (Likör), s. m. unter Getränke.

Lungenknopf.

Man siedet eine Kälberlunge im Salzwasser weich, schneidet sie klein, fügt ein wenig geschnittenen Speck bey, imgleichen gehacktes Petersillkraut und geschnittene Citronenschaale. Dies alles wird mit Eyern und Semmelmehl zu einem flüßigen Taig gerührt, der vom Rührlöffel lauft. Ist er zu dick, so wird er mit Eyern verdünnt und ist er zu dünne, mit Semmelmehl zur gehörigen Dicke gebracht. Diesen Taig schüttet man in eine Serviette, hängt diese zugebunden in einen Topf Fleischbrühe und läßt es nicht allzulange sieden. Man nimmt nun die Massa aus der Serviette, schneidet fingerdicke Streifen daraus, legt diese auf eine flache Porzellan- oder Steingutschüssel, macht eine Buttersooße darüber, läßts noch ein wenig aufsieden und trägts sodann auf.

Lungenpudding.

Man schält von zwey Kreuzersemmeln die Rinde ab, weicht sie in Milch ein und drückt sie wieder aus. Ferner rührt man 12 Loth Butter schaumig ab und 8 Eyer, eines nach

dem andern darein, so auch das ausgedrückte Semmelbrod. Nun schneidet man eine Kalbs-lunge ganz klein, thut gehackte Zwiebel und Petersillkraut dazu, salzt und rührt alles wohl untereinander. Eine Serviette wird in der Mitte mit Butter beschmiert, die Massa hinein geschüttet, die Serviette zugebunden und in einen Topf siedendes Wasser gehängt. Der Pudding darf fast eine Stunde sieden, dann wird er auf eine Schüssel vorsichtig, damit er nicht zerfällt, gelegt, und eine weiße Eyer- oder eine Citronensoose darüber gegoßen. — Vom Kalbsgekröse kann man auf die nämliche Art einen Pudding machen.

Lungenmus.

Eine Kalbslunge wird im gesalzenen Wasser verwellt, zerschnitten, mit ein paar Schalotten und einem Stückchen Citronenschaale klein gehackt oder gewiegt, und dies Gehäcke mit einem Stückchen Butter, ein paar Rührlöffelvoll Semmel- und feinem Mehle gedämpft. Dann rührt man das Gedämpfte mit Fleischbrühe und einem Glase Wein an, läßt es etwas kochen, fügt Salz, fein geschnittene Citronenschale, etwas Citronensaft und Gewürz, nach Erfordern, bey und läßt nun das Ganze vollends auskochen. Kurz vor dem Anrichten rührt man noch ein paar Eyerdottern daran und richtet sogleich an.

M.

Maccheroni. Dieses sind italienische Nudeln, die man aber auch bey uns in Teutschland eben so gut und zwar manufacturmäßig, in Menge und von allerley Gestalten verfertiget. Sie ersetzen die geschnittenen Nudeln, die aus diesen gefertigten sogenannten Nesteln und erleiden alle die Zubereitungen, die man den geschnittenen Nudeln, Nesteln u. s. w. giebt; nur müßen sie länger als diese sieden, weil sie ganz getrocknet und dürre in die Küche kommen. — Die Fadennudeln sind die gebräuchlichste Art von den Maccheronigattungen und ersetzen die geschnittenen Nudeln zur Suppe.

Magdalenenkuchen, s. unter Kuchen.

Magenelixier, s. m. unter Getränke.

Magenmarzipanzeltlein, s. m. unter Confect.

Magenrosolis, s. unter Getränke.

Magenstärkendes Confect, s. Conf.

Makaronen, s. bey Confekt, spanische Makaronen.

Mandelade, s. m. unter Getränke.

Mandeln. Diese Frucht des Auslands findet in der Küche, mehr aber bey den Con-

ditor= und Zuckerbäckereyen, häufige Anwendung. Die spanischen Mandeln sind die grösten und beßten, nach diesen kommen die italienischen und französischen. Man hat süße und bittere Mandeln, die letztern muß man vorsichtig und nicht häufig anwenden, indem sie, in Menge genossen, ungesund sind. Der Mandelzubereitungen sind sehr viele, die hauptsächlichsten führe ich hier an.

Mandelbiskoten, s. unter Confect.

Mandelblätzlein, s. m. unter Confect die Mandellaiblen. Man macht sie vom nämlichen Taige, nur etwas kleiner und niedriger als diese.

Mandelbögen.

Man nimmt 1/2 Pfund abgezogene Mandeln, stößt sie nicht allzufein und rührt sie in einer Schüssel, nebst 12 Loth gestoßenem Zucker, woran die Schaale einer Citrone abgerieben worden, und 4 Eyerweiß stark ab. Hierauf wird ein warm gemachtes Backblech mit weissem Wachse bestrichen, die angerührte Massa eines Messerrückens dick darauf gestrichen und bey mittelmäßiger Hitze gebacken. So wie die Massa halb gebacken ist, so schneidet man den Blatz mit einem scharfen Messer in viereckigte Stücke, stellt diese nochmals in den Ofen und läßt sie vollends ausbacken. Nun nimmt man eins um das andere ab und biegt jedes über

ein Auswell- oder Wärgelholz. Sollten die Stücke zu hart werden und sich nicht mehr biegen lassen, so darf man sie nur noch ein wenig in die Backröhre stellen. Diese Taigmassa giebt 15 bis 18 Bögen; man kann aber auch kleine, runde Blätzlein, mit einem kleinen Trinkglase daraus stechen und diese nach dem Backen mit zerrührtem Ey und gestoßenen Zucker, wie bekannt, glasiren, so hat man zweyerley sehr schönes Confect.

Mandelbrezeln.

Man nimmt 3/4 Pfund Mehl, 1/2 Pf. gestoßenen Zucker, 1/2 Pf. mit Citronenschaale gestoßene Mandeln und 1/2 Pf. zerlassene Butter. Dies alles rührt man mit 8 ganzen Eyern zu einem Taige an, würkt diesen aus und setzt ihn eine Stunde ins Kühle. Nun werden kleine Brezeln daraus gemacht, diese auf Papier, das mit Butter bestrichen worden, gelegt, mit Eyweiß bestrichen und mit gröblich gestoßenem Zucker bestreut, dann auf Blech bey gelindem Feuer gebacken.

Mandelfrüchte, s. unter Confect.

Mandelgefrornes, s. u. Gefrornes.

Mandeln, geröstet.

Zu einem Pfund Mandeln, welche wohl abgetrocknet seyn müßen, nimmt man 3/4 Pf. Zucker, welcher, mit etwas Wasser aufgelöst,

ein wenig kochen muß. Nun werden die Mandeln in den Zucker geschüttet, umgerührt, so lange, bis alles Wasser aus dem Zucker verdünstet ist. Hierauf nimmt man sie ab, spritzt ein paar Löffelvoll Rosenwasser daran, rührt sie wohl durcheinander, bringt sie wieder über das Feuer und rührt und schüttelt sie so lange, bis sich der Zucker an die Mandeln angehängt hat, und trocken zu werden beginnt. Ehe dies geschieht, wird mit Zucker gestoßener Zimmt an die Mandeln gestreut, während dem Umrühren. Man muß sich in Acht nehmen, daß die Mandeln nicht zu braun werden, daß sich der Zucker möglichst gleich an alle Mandeln anhängt und, wenn man sie vom Feuer genommen hat, immer noch so lange schütteln und rühren, damit der noch flüßige Zucker sich nicht auf den Boden setzt, sondern an die Mandeln anhängt. — Man nimmt zu diesem Geschäfte eine messinge Pfanne oder einen kleinen messingen Kessel.

Mandelgogelhopfen.

Zu den Zuthaten, die man zu dem abgerührten Gogelhopfen nimmt, werden blos noch ein paar Loth abgezogene und mit etwas Zucker, an dem eine halbe Citrone abgerieben worden, gestoßene süße Mandeln genommen und unter den Taig gerührt. Auch nimmt man ein Ey mehr, verfährt übrigens mit diesem, wie mit jenem.

Mandelhohllippen, s. m. unter Hohllippen.

Mandelklöschen.

Man stößt 1/4 Pfund abgezogene Mandeln recht fein mit ein wenig Wasser ab, nimmt eine Handvoll Semmelmehl, mischt es unter die Mandeln, setzt 3 Loth gestoßenen Zucker und ein wenig Zimmt dazu, schlägt 3 Eyer daran und rührt alles wohl durcheinander. Immittelst macht man Schmalz in einer Pfanne heiß, formirt aus dem Taige kleine Klöschen und bäckt sie langsam und schön gelb aus dem Schmalze. Es dienen diese Klöschen in die meisten süßen Suppen, blos in die Bier- und Weinsuppen nicht.

Mandelkörbchen.

Ein halb Pfund abgezogene Mandeln schneidet man länglicht und fein, mischt eben so schwer Zucker und die abgeriebene Schaale einer Citrone dazu. Nun thut man von dieser Mischung ungefähr jedesmal den zehnten oder zwölften Theil in ein messinges Pfännlein und röstet es auf Kohlen, bis der Zucker fließend und bräunlicht wird. So wie sich dies zeigt, wird es mit einem Löffel in einen kleinen Mörser gethan und mit dessen Stössel rund und hohl gedrückt. Während das erste Körbchen in dem Mörser abkühlt und hart wird, bräunet man wieder ein anderes und nimmt das erste

vorsichtig aus dem Mörser und legt das andere hinein, und so fort, bis man mit allen Körbchen fertig ist.

Mandelkollatschen.

Ein halb Pfund Butter, 1/2 Pf. Zucker, 2 Loth süße und 2 Loth bittere Mandeln, welche man mit ein wenig Wasser zart gestoßen hat, 4 ganze Eyer und das Abgeriebene von einer Citrone, nebst 1/2 Pfund feines Mehl, werden zusammen eine halbe Stunde gut und schaumig gerührt. Nun werden von dieser Massa Häufchen auf ein mit Papier belegtes Blech gesetzt, mit geschnittenen Mandeln bestreut und eine halbe Stunde langsam gebacken.

Mandellaiblein, s. m. unter Confect. Von der Taigmassa der Mandellaiblein macht man auch die Mandelmakronen; man fügt ein paar Eyer dem Taige mehr zu und setzt statt der Blätze oder Laiblein, erhabene Häufchen auf die Oblaten; das Backen ist einerley von beyden.

Mandellebkuchen, s. unter Kuchen, weiße Lebkuchen.

Mandelmassa, diese zu bereiten sehe man unter Confect.

Mandelmaultaschen.

Hierzu nimmt man Buttertaig, wellt die-

sen zwey Messerrückendicke zu einem Blatze aus und schneidet aus diesen viereckige Stücke, wie zu Maultaschen. Zur Fülle wird 1/4 Pf. abgezogene Mandeln, 1/4 Pf. Zucker und die abgeriebene Schaale von einer Citrone, mit 2 Eyern und 2 Dottern angerührt, auch 2 Loth Citronat und Pomeranzenschaalen, klein geschnitten darunter gemischt. Die Taigblätter legt man auf ein mit Papier belegtes Blech, bringt auf jedes einen Eßlöffelvoll von der Fülle, bestreicht die 4 Ecken derselben mit zerklöppertem Ey und legt sie über die Fülle, gleich den Maultaschen, zusammen und bäckt sie in mittlerer Hitze. Man kann sie auch, vor dem Backen, mit zerklöppertem Ey bestreichen und mit gröblicht gestoßenem Zucker bestreuen.

Mandelmilch, s. m. unter Getränken bey Orschade.

Mandelrosen und Mandelscharten.

Es wird dieses Gebäcke aus einerley Taig formirt, nur die Gestalt giebt die Namen. — Der Taig wird folgendergestalt gemacht: man hackt 1/4 Pfund Mandeln klein, stößt 6 Loth Zucker und mischt diesem einen Löffelvoll feines Mehl bey. Das Weiße von 4 Eyern und 2 Dottern werden zu Geest geschlagen und von einer auf Zucker abgeriebenen Citrone dazu gethan. Nun rührt man auch die Mandeln und den Zucker dazu und formirt einen Taig, den

man Messerrücken dicke auszuwellen sucht und dann mit einer blechernen Rosenforme die Rosen, und mit einer andern dergleichen Forme die Scharten, ausstichr. Ein Blech wird mit Butter beschmiert, die Rosen und Scharten darauf gelegt und in der Backröhre gebacken. Die Scharten sollen, den Hohllippen gleich, gebogen auf den Tisch kommen, daher muß man den Taig entweder in länglicht viereckigte Stückchen schneiden oder eine Forme wählen, die diese Gestalt hat. Gleich nach dem Backen biegt man die Scharten über ein Welgerholz.

Mandelsaft, s. m. unt. Orschadetaig.

Mandelschnitten.

Man nimmt 1/4 Pfund Butter, rührt solchen ab, schlägt ein Ey und ein Eyweiß daran, fügt 1/4 Pf. gestoßene Mandeln, 1/4 Pf. Zucker und ein wenig feines Mehl durcheinander, setzt noch das Abgeriebene von einer halben Citrone bey und formirt einen nicht allzu dünnen Taig. Diesen wellt man aus, schneidet länglichte Stückchen aus dem Blatze und bestreicht diese mit dem übrig behaltenem Eyerdottern. Die Schnitten werden nun auf ein mit Mehl bestreutes Blech gesetzt und schön gelb gebacken.

Mandelsoose, s. unter Soosen.

Mandelspäne.

Es werden 3/4 Pfund süße und etliche Loth bittere Mandeln, mit 4 Eyerweiß fein gestoßen und mit 3/4 Pfund gestoßenem Zucker, worauf eine Citrone abgerieben worden, nebst dem Schnee von 6 Eyern gut untereinander gerührt. Ein Backblech wird mit Butter leicht bestrichen, die Masse eines Messerrückens dick darauf ausgebreitet und bey sehr mäßiger Hitze gebacken. Gleich nach dem Backen, heiß, schneidet man fingerbreite Streifen ab und wickelt sie über einen runden Stock, um ihnen die Gestalt der Hobelspäne zu geben.

Mandelsulze, s. unter Sulzen.

Mandelsuppe, s. unter Suppen.

Mandeltorte, s. unter Torten.

Mandelwaffeln.

Man rührt 1/2 Pfund Butter leicht zu Schaum, schlägt 8 Eyer, eins um das andere, daran, fügt 8 Loth geschälte und fein gestoßene Mandeln, imgleichen 8 Loth gestoßenen Zucker, nebst 6 Eßlöffelvoll Zimmtwasser und Kirschengeist, ferner die abgeriebene Schaale von einer halben Citrone, nebst 12 Loth feinem Mehl dazu. Alles dies wird glatt und leicht angerührt; man macht nun das Waffeleisen heiß, bestreicht es mit Speck und bäckt die Waffeln wie gewöhnlich. Der Taig muß, während

dem Backen, auf warmen Wasser stehen, damit er flüssig bleibt.

Mangold. Dieses Gartengewächse dient als grünes Gemüße, gleich dem Spinate und dem Latuke; besonders werden die Blattstiele oder Rippen des Mangolds, vorzüglich die von dem weißen und breiten, wenn sie abgezogen, fingerslang und breit geschnitten, im Salzwasser gesotten und im kalten Wasser abgeflößt sind, gleich dem Spargel, in einer Buttersoose gekocht und sind ein gutes Essen. Uebrigens wird der Mangold, die Blätter nämlich, gleich dem Spinate und Sproßkohl, gekocht, auch gefüllt zubereitet.

Mariniren heißt gebratenes kleines Geflügel, Fische, besonders Heringe und kleine Aale, Schwarzwildpret u. s. w. vermittelst einer Brühe von Essig, Wein und Gewürzen, eine Zeitlang zu konserviren. Man verspeißt die marinirten Gegenstände meist alle kalt, daher müßen sie vorher gebraten werden, entweder am Spiese, oder auf dem Roste. Man legt sie dann, wenn sie erkaltet sind, in Stein- oder in stark innen und aussen verglasirte irdene Gefäse und verschließt sie wohl, damit, so viel möglich, keine Luft eindringen kann. Die Brühe zum Mariniren wird folgendergestalt gemacht: man nimmt, so viel als man zu brauchen glaubt, Essig 2 Theile und Wein einen und mischt sie untereinander; man schneidet,

nach Erfordern, Zwiebeln und Citronen in Scheiben, legt Lorbeerblätter dazu und läßt diese letztgenannten 3 Gegenstände in einem hierzu erforderlichen Theile des gemischten Essig und Weins, aufkochen und wieder erkalten. Die Gegenstände, welche man mariniren will, werden enge und schichtweise in den Topf geschlichtet, alle Schichten, jede besonders, mit Salz, gestoßenen Pfeffer und englischem Gewürze bestreut und dann, wenn alles eingelegt ist, sowohl der gemischte Essig und Wein, als auch die abgesottenen Citronen, Zwiebeln und Lorbeerblätter, nebst der Brühe, worinnen sie aufgesotten worden, darüber gegossen. Um die Massa vor dem Anlaufen oder Schimmeln zu sichern, legt man oben auf die einmarinirten Gegenstände 10 oder 12 ganze Gewürznelken, bindet den Topf mit einer Blase zu und stellt ihn in den Keller. Man kann auch gebackene Fische mariniren.

Marktorte, s. unter Torten.

Marmelade, ist ein mit geläutertem Zucker eingekochter Saft irgend einer Frucht, oder auch das Mark derselben und hat blos mehr Zucker, als man zu die Latwergen nimmt. So hat man Marmelade von Aepfeln, Birnen, Hiefen, Johannisbeeren, Kirschen, Pfirschen, Quiten, u. a. m.

Maronen, s. m. Kastanien.

Mayländer Biskoten, s. m. unter Confect.

Mayländer Marzipan, desgleichen.

Maultaschen. Die gewöhnlichen, vom geschnittenen Nudelnteig ausgewellt, gefüllt und in der Fleischbrühe gekocht, kennt man allgemein; die gebackenen Maultaschen, s. m. Briefcouverte nach.

Meerrettig, Green. Diese bekannte Wurzel, die grieben und in Fleischbrühe aufgekocht warm, als auch mit Essig angemacht, eine beliebte Tunke zum Rind- und Schweinenfleisch, Würsten ꝛc. abgiebt und, besonders im Spatherbste, Winter und Frühjahre, in der Küche fast unentbehrlich ist. Wenn der Meerrettig in der Fleischbrühe gekocht wird, so muß diese fett und gut seyn und man reibt ein wenig weißes Brod darunter, um die Schärfe zu vermindern; länger als nur eine halbe Viertelstunde darf er nicht kochen, sonst verliert er seine Schärfe. Man kocht den Meerrettig auch in Milch, statt in der Fleischbrühe; hierzu stößt man, nach Erfordern, abgezogene Mandeln fein, rührt diese mit ein wenig Mehl und guter süsser Milch unter den geriebenen Meerrettig, thut ein wenig Butter dazu und gießt siedende Milch nach. Das Zuckern und Gewürzen hängt von der Liebhaberey ab. Auch auf diese Art zubereitet, darf der

Meerrettig nur eine halbe Viertelstunde kochen; beym Anrichten wird er ein wenig gesalzen. — Nun bereitet man noch kalten Meerrettig in Essig. Dieser hat die kürzeste Zubereitung: man vermischt geriebenen Meerrettig mit etwas gestoßenem Zucker und rührt ihn mit Weinessig an. Bey den vorbeschriebenen drey Zubereitungsarten, muß bey jeder der Meerrettig die Dicke eines Muses oder Brey's vollkommen haben und man nie mehr reiben, als man gerade nothwendig hat.

Mehl. Dieser unentbehrliche Küchengegenstand muß immer möglichst fein und trocken seyn und daher an einem luftigen und trockenen Orte in der Speisekammer aufbewahret und von Zeit zu Zeit gesiebt werden.

Mehlspeisen. Dieser sind sehr viele, und jede kommt unter ihren eigenen Namen vor.

Melonen. Sie sind ein Gegenstand des Desserts und werden mit Zucker und Pfeffer genoßen; man macht auch Marmelade daraus.

Meth, s. m. unter Getränke.

Milch. Dieses unentbehrliche Speise-Zuthatsmittel darf in der Küche nicht fehlen, besonders da man es ganz und für sich, aber auch, fast eben so häufig, den Rahm oder das Obere, davon täglich gebraucht. Man muß die Milch immer frisch und unverfälscht zu erhal-

ten suchen, sie im Keller oder kühlen Speisegewölbe aufstellen und leicht bedecken, auch die Milchgefäße stets recht rein erhalten. — Die Milchbereitungen kommen meist unter ihren eigenen Namen vor. Hier nur einige.

Milchrahm lange süß zu bewahren.

Den Milchrahm kann man lange Zeit frisch und süß erhalten, wenn man z. B. 3/4 Pfund geläuterten Zucker nimmt, diesen mit etwas Wasser vermischt und über einem gelindem Feuer auflößt, 1 3/4 Pf. frischen, süßen Milchrahm dazu gießt und beydes über dem Feuer untereinander rührt. Wenn die Massa kühl ist, füllt man sie auf Bouteillen und stellt sie verpfropft in den Keller. Wenn man davon zu Speisen braucht, wo ohnehin Zucker dazu kommt, so nimmt man dessen weniger.

Milchkalteschaale mit Mandeln.

Ein halb Pfund gebrühte und geschälte Mandeln werden im Mörser klar gestoßen und in einer Schüssel mit Rosenwasser abgerieben; hierzu thut man noch Zucker und Zimmt nach Belieben, gießt eine Maas Milch zu und seihet Alles durch ein Haarsieb oder Beuteltuch. Dieses Durchgeseihte läßt man wieder aufkochen, klopft in einem andern Topfe das Weiße von 4 Eyern zu Schaum, quirlt solchen zu der kochenden Milch und setzt sie zum Erkalten an einen kühlen Ort. Beym Anrichten wird Zucker

und Zimmt darüber gestreut. Das, was in dem Haarsieb zurücke bleibt, kann zu Soosen verwendet werden.

Milch, gesulzte Milch.

Man siedet eine Maas gute und ganze Milch ab, gießt den halben Theil davon in einen reinen Hafen und läßt die Milch etwas abkühlen. Nun schlägt man 4 ganze Eyer und von 8 andern das Weiße unter beständigem Umrühren in die abgekühlte Milch und zuckert solche nach Belieben, gießt auch den noch übrigen Theil der abgesottenen Milch dazu. Hierauf wird das Ganze auf eine Kohlpfanne gesetzt, fleißig umgerührt, bis es dick wird. Geschieht dies, so nimmt man es von der Kohlpfanne, quirlt es nochmal ab und gießt es in eine Schaale, wo sich alles sulzt. Ist das Sulzen geschehen, so bestreut man die Sulze mit klar gehackten Mandeln oder Pistazien und trägt sie auf.

Milchklöse, s. m. unter Klöse.

Milchsoose, s. m. unter Soose.

Milchspatzen, s. m. u. Spatzen.

Milchsuppe, s. m. unter Suppe.

Milch, frische, zu Leim zu machen.

Man siedet gute, frische Kuhmilch in einem flachen Geschirr, bis sie recht dick wird,

unter fleißigem Umrühren. Hat man nun auf diese Art einen guten Theil eingedickter Milch erhalten, so läßt man diese in einem andern, etwas tiefern Geschirre, ebenfalls unter fleißigem Umrühren, damit nichts anbrennt, zur Leimdicke auf schwachem Kohlenfeuer verdünsten; formt kleine und dünne Stücke daraus, die man sanft trocknet und eben so verwahrt. In kochendes Wasser eingeweicht, löst sich der Milchleim auf und vertritt dann die Stelle des Rahms zu jedem Gebrauche.

Mince pye, s. m. englische Pastete.

Morcheln. Von dieser Art Schwämme hat man die Spitzmorcheln und die Stockmorcheln. Sie sind beyde zum Küchengebrauche gleich gut, nur die Spitzmorcheln haben ein gefälligeres Ansehen, sind auch nicht so häufig zu bekommen, als die Stockmorcheln. Man nimmt daher in dem Fall, wo man die Morcheln zu den Speisen hackt, die großen Spitzmorcheln und Stockmorcheln dazu; giebt man aber ganze Morcheln in die Soosen, so sucht man dazu blos kleine Spitzmorcheln aus. Die Morcheln, eine Gattung wie die andere werden an den Stielen auf Fäden gezogen, im Schatten aufgehängt und mit Vorsicht getrocknet, bis sie dürre sind. Frisch sind sie zum Gebrauche zwar besser und aromatischer, allein sie halten sich nicht über ein paar Tage. Die gedürrten oder getrockneten Morcheln hebt man in einer

Schachtel an einem trockenen Orte auf und beſtreut ſie mit ein wenig Pfeffer, um zu verhüten, daß keine Würmer hinein kommen. Eigentliche Speiſen werden von den Morcheln ſelten gemacht, ſie dienen immer und meiſtens als Gewürze zu Sooſen, Ragous und Frikaſſeen. Nachſtehend ein paar Rezepte dazu, die man ſelbſt noch manchfaltig verändern kann.

Morchelſooſe.

Man wäſcht große Spitz- und Stockmorcheln einigemale in friſchem Waſſer rein ab, hackt ſie fein und kocht ſie in fetter Rindfleiſchbrühe, würzt ſie mit Schnittlauch und Muskatenblumen und macht ſie mit geriebener Semmel dicklich. Dieſe Sooſe iſt über gekochtes Kalbs- und Lammfleiſch vortrefflich.

Morcheln, gefüllt.

Hierzu werden die größten friſchen Spitzmorcheln ausgeſucht. Man ſchneidet dieſen die Stiele ab, wäſcht ſie rein und läßt ſie eine Viertelſtunde in geſalzenem Waſſer kochen und dann das Waſſer durch einen Durchſchlag ablaufen. Ein kleiner Theil dieſer geſottenen Morcheln und darunter die allenfalls beſchädigten, wird klein gehackt und mit Semmelmehl und klein gehacktem Peterſillkraut in Schmalz geröſtet. Man würzt es mit Pfeffer und Salz, rührt mit einem Ey eine Fülle an und füllt die abgeſottenen Morcheln damit. Sie werden

nun in Fleischbrühe gekocht und in Suppen als Klöschen gegeben, oder, wenn man viele hat, mit gekochten und in Scheiben geschnittenen Kalbsbriesen und Krebsschwänzen allein servirt. Nach der Menge der Morcheln die man hat, richtet man auch die Zuthaten zu der Fülle und hätte man dieser zu viel, so macht man kleine Klöschen daraus und kocht sie mit den Morcheln zugleich.

Morsellen, s. m. unter Confect, rothe Zuckermorsellen und Zimmtmorsel.

Mus von Aepfeln.

Man schälet und schneidet die Aepfel, gießt halb Wasser, halb Wein daran, und läßt sie zu Mus kochen. Sodann rührt man sie klar, thut Zucker, Zimmt und Citronschaale darunter und verdickt das Mus entweder mit einigen Eyerdottern und läßt es aufsieden; oder man röstet geriebene Semmel, mischt sie darunter und läßt es zusammen aufkochen. Von den Quitten kann man auf nämliche Art ein angenehmes Mus machen; auch gemischt von halb Quitten und halb Borsdorfer Aepfeln; die Quitten muß man aber allein und länger kochen, dann erst zu den Aepfeln mischen. Auch die Birnen, gute, saftige Sorten, geben, ähnlich behandelt, ein gutes Mus. Alle Muse aus Früchten bereitet, werden vor dem Auftragen in der Regel mit Zucker und Zimmt bestreut.

Mus von Pflaumen.

Man siedet die Pflaumen weich und macht die Kerne heraus; sodann röstet man Mehl, oder besser geriebene Semmel in Schmalz und mischt es, nebst Wein, Zucker, Zimmt, Citronenschaale, unter die gehackten Pflaumen, und läßt es miteinander kochen. Von den Pflaumengattungen geben die Zwetschen das beßte Mus, welches man noch verändern kann, wenn man recht reife Beeren von Hollunder oder Holder dazu thut und mitkocht. Gedürrte Zwetschgen geben, mit dürren Schwarzbeeren gekocht, gleichfalls ein angenehmes Mus; die Behandlung bleibt bey allen einerley.

Mus von Kirschen.

Man siedet die Kirschen mit Wein und treibt sie durch einen Durchschlag; sodann röstet man geriebenes Roggenbrod im Schmalz, gießt die durchgetriebenen Kirschen dazu, und läßt es zusammen sieden; zuletzt thut man Zucker und Zimmt daran. Wenn man das Mus von Weichseln oder Sauerkirschen macht, so nimmt man geriebenes weißes Brod, statt dem schwarzen, aber im Schmalz geröstet wird es democh.

Die Muse von Mehl und Gries sind zu bekannt, als daß ihre Anfertigung eine besondere Belehrung erheischte. Vom geriebenen braunen Lebkuchen, den man mit feinem Reib- oder Semmelmehl versetzt, wird auch

ein Mus bereitet und Wein dazu genommen, auch bey dem Anrichten gestoßener Zucker und Zimmt darauf gestreut.

N.

Napfkuchen, s. m. unter **Kuchen**.

Netzwürste.

Sie werden aus Kalbfleisch gemacht und ist das Fleisch vom Schlegel das beßte dazu. Man nimmt 2 Pfund Fleisch und 4 Loth Speck, hackt beides klein, mischt einen im Wasser eingeweichten und wieder ausgedrückten Kreuzerweck unter die Fülle, hackt sie noch einmal durch, salzt und pfeffert sie und setzt etwas getrockneten Majoran und geschnittene Citronenschaalen bey. Die Fülle wird nun mit ein paar Eyern angerührt, ein frisches Kalbsnetz in 4 Fingerbreite und 2 Fingerlange Stücken geschnitten, die Wurstmassa hinein gefüllt, zugewickelt und mit Faden zugebunden und in einem flachen Fußhafen schön gelb gebraten. Man kann diese Wurstfülle auch in Därme füllen und gewöhnliche Würste daraus machen, die sehr gut sind; sie werden ebenfalls gebraten.

Neunaugen, s. m. **Bricken**.

Nierenbraten, s. m. bey **Kalbfleisch** oder **Kalbsbraten**.

Nieren.

Die Hammelsnieren werden, gleich den Krametsvögeln, am Spieße gebraten und eben so wie diese behandelt. Man macht aber auch die Nieren vom Rindvieh, von den Schweinen und von den Hammeln in einer Sooße und zwar folgender Gestalt: die Nieren, es versteht sich jede Gattung für sich, werden ausgewässert, abgehäutet und in dünne Scheibchen zerschnitten, gesalzen, gepfeffert und so eine halbe Stunde liegen gelassen. Nun macht man in einem Fußhafen ein Stückchen Butter heiß und röstet die Nierenstückchen, doch nicht zu lange, darinnen, streut ein wenig Mehl darauf, gießt ein Gläschen Hohlbeeressig und nach Erfordern Fleischbrühe darauf und läßt Alles noch eine Viertelstunde kochen. Nach dem Anrichten werden geschnittene Citronenschaalen über die Nieren gestreut und so aufgetragen.

Nierenschnitten.

Die gebratenen Kälbernieren oder auch andere, werden nebst dem Fette ganz fein gehackt, dann von Eyern und Semmelmehl ein Taig gemacht, worunter die Nieren nebst wenig Muskatenblumen gerührt werden. Diese Masse wird auf Semmelschnitten gestrichen und im Schmalz schön gelb gebachen.

Nudeln.

Eine bekannte Speise, die aber in mehrere Arten sich theilt und gesotten, als

auch gebacken aufgetischt wird. Die gewöhnlichen geschnittenen Nudeln sind die bekanntesten und es weiß sie jedermann zu machen; ich übergehe sie daher und setze blos besondere Nudelnrezepte hierher. Alle andere Nudelarten findet man unter ihren Namen aufgeführt.

Nudeln auf französische Art.

Man stellt 1/4 Pfund Butter in einem Fußhafen, mit 2 fein gehackten Zwiebeln, auf Kohlen und dämpft diese. Ferner nimmt man 5 Loth gewaschene und ausgegrätete Sardellen, rührt eine Handvoll Semmelmehl und eben so viel schönes Mehl daran, gießt ein Trinkglas voll süßen Rahm zu, fügt, nebst erforderlichem Salze, Pfeffer und Muskatenblühte, 1/4 Pf. geriebenen Parmesankäs bey und schlägt 8 Eyerdottern hinein. Man rührt alles gut durcheinander und es muß das Ganze mit dem Butter und den Zwiebeln über dem Feuer anziehen. — Unterdessen wird ein gewöhnlicher Nudelntaig gemacht, ausgewellt wie zu Nudeln, die Massa darauf gestrichen und zusammen gerollt. Diese Rolle legt man in eine Serviette, bindet sie zu, hängt sie in einen Topf gesalzenen Wassers und läßt sie fast eine Stunde kochen. Hierauf legt man die Rolle auf einen Durchschlag zum Abkühlen und schneidet sodann Daumens große Nudeln daraus. Eine Schüssel wird mit Butter bestrichen und mit geriebenem Parmesankäs bestreut, hierauf eine Lage Nudeln gelegt, dann

wieder Käs, Nudeln und zuletzt Käs. Um den Schüsselrand wird ein Kranz von Wassertaig gelegt, oben etwas Butter darauf geschnitten, die Schüssel auf einem Blech in Sand gestellt und so die Nudeln im Ofen gebacken. Der Taigkranz wird abgenommen, so wie man die Nudeln aufträgt.

Nudeln, Baumwollnudeln.

Man nimmt zu 1 Pfund Mehl 8 Eyerdottern, Salz und süßen Rahm, nach Erforderu, und 3 Löffelvoll gute Weißbierhefen. — Hiervon wird ein mittelmäßig dicker Taig angerührt, wohl abgeschlagen und Daumens dicke und Fingers lange Nudeln daraus gemacht. — Diese läßt man aufgehen, setzt sie dann in einen Fußhafen, worein man 3/4 Maas süße gute Milch gegossen hat, aneinander, aber nur in einer Lage. Nun schneidet man 8 Loth Butter darauf, setzt den Fußhafen auf Kohlen, legt auch auf den Deckel desselben Glut und kocht die Nudeln nicht zu sehr ein. Vor dem Auftragen werden sie wohl mit Zucker und Zimmt bestreut.

Nudeln, Rahmnudeln, gerührte.

Ein Viertelpfund Butter wird mit 4 Eyern klar abgerührt, ein wenig Salz und 1/8 Maas Rahm dazu gethan und so viel Mehl hinzugefügt, daß sich der Taig bearbeiten läßt. Ist dies geschehen, so welkt man den Taig aus

und schneidet aus dem Fingersdicken Blatze länglichte, fingerslange Stücken, die man in siedender Milch aufkochen läßt. Inzwischen läßt man in einem Fußhafen 1/2 Pf. Butter recht heiß werden, legt die gekochte Nudelstückchen aus der Milch schichtweise hinein, streut gestoßenen Zucker darüber und setzt einen Deckel mit Glut darauf und den Fußhafen auch über Kohlen. So wie die Nudeln gelb gebacken sind, werden sie angerichtet und aufgetragen; die übrig gebliebene Milch wird mit 4 Eyerdottern abgerührt und als Soose besonders aufgesetzt.

Nudeln, Mandelnudeln.

Man stößt 1/2 Pfund abgezogene Mandeln recht fein, vermischt solche mit 1/4 Pfund feinem Mehle und einem Loth Zucker und macht mit 3 oder 4 Eyern einen Nudeltaig daraus. Diesen wellt man, wie gewöhnlich aus, schneidet gröblichte Nudeln davon und bäckt sie im Schmalze schön gelb. Nun macht man eine Maas Milch mit 1/4 Maas süßen Rahm vermischt, siedend, legt die Nudeln, nebst etwas Zucker und Zimmt hinein und kocht sie kurz. Sie werden auf eine flache Schüssel angerichtet, deren Rand mit einigen zurückbehaltenen gebackenen Nudeln belegt wird.

Nudeln, Krebsnudeln mit Hefen.

Es werden 12 Loth Butter zu Schaum gerührt, nach und nach 5 Eyerdottern, 1/8

Maas süßer Rahm, 2 Löffelvoll Weißbierhefen und 1/2 Pfund feines Mehl, nebst dem erforderlichem Salze, hinzugefügt, ein Taig daraus gefertigt, welchen man bey gelinder Wärme aufgehen läßt. Nachher wird dieser Taig ausgewellt, etwa einen starken Messerrücken dicke, und mit einem Trinkglase aus dem Blatze Scheiben ausgestochen. Während man diese nochmal aufgehen läßt, werden von einer zureichenden Anzahl Krebse die ausgeschälten Scheeren und Schwänze klein geschnitten und mit geschnittenem Petersillkraut und ein wenig Muskatenblumen in Butter gedämpft und dann mit 4 Eyerdottern darunter gerührt. Die runden Blätzlein werden mit Krebsbutter bestrichen, die Krebsfülle darauf eingetheilt und die Blätzlein dann aufgerollt. Hierauf bestreicht man eine Tortenschüssel mit Krebsbutter, legt die gefüllten Nudeln hinein, überstreicht sie, so bald sie ein wenig wieder aufgegangen sind, ebenfalls mit Krebsbutter und läßt sie fast eine Stunde im Backofen backen. Die ausgeschälten Krebse und Schaalen verwendet man theils zu der nöthig habenden Krebsbutter und theils zu einer Krebssoose, die man zu den Nudeln mit aufsetzt.

Nudeln, Schinkennudeln.

Von 2 ganzen Eyern und 2 Eyerdottern wird ein gewöhnlicher Nudeltaig gemacht, ausgewellt und es werden dann 2 Fingerbreite viereckig-länglichte Stücke daraus geschnitten. Die-

se siedet man im Salzwasser und gießt sie in einen Durchschlag. Indessen dämpft man etwas fein gehackte Zwiebein und Petersilkraut im Butter, schneidet 1 Pfund gekochtes Schinkenfleisch recht fein und rührt in einer Schüssel 6 Eyerdottern mit 1/4 Maas sauerm Rahm und etwas Gewürze gut durcheinander. Nun fügt man auch das Gedämpfte und den klein geschnittenen Schinken bey und rührt endlich auch die Nudeln behutsam darunter. Man streicht ein Backbecken oder Tortenforme mit Butter aus, bestreut diese mit Semmelmehl, füllt die Nudeln hinein und läßt sie eine gute halbe Stunde backen. Sie sind für 8 Personen genug.

O.

Obst. Die Zubereitungen von und aus jeder Gattung des Obstes findet man unter ihren eigenen Namen.

Ochsenfleisch. Da diese allbeliebte Fleischgattung immer unter dem Namen Rindfleisch mit begriffen und verstanden wird, so verweise ich dahin. Einiges vom Ochsenfleische bezeichne ich hier democh vorläufig.

Ochsenmaul, gesulzt.

Man nimmt ein Ochsenmaul und einen Ochsenfuß, beyde schon im gesalzenen Wasser

abgesotten und schneidet beyde in dünne, halben Fingers lange Stückchen. Diese thut man in ein Kochgeschirr, gießt 1/4 Maas Weinessig und 1/4 Maas vom Fette befreyte Fleischbrühe daran, so, daß die Flüßigkeit über das Geschnittene geht. Nun bindet man 1/8 Pf. geraspeltes Hirschhorn und etliche Lorbeerblätter in ein Tüchlein, thut diese nebst einem Eßlöffelvoll Salz, zwey mit Gewürznelken besteckten Zwiebeln, der fein geschnittenen Schaale einer Citrone, nebst dem Safte, und 1/4 Loth gestoßenen Pfeffer zu dem Geschnittenen, das man dann eine halbe Stunde miteinander kochen läßt. Ist dies geschehen, so nimmt man das Hirschhorn und die Zwiebeln heraus, schneidet kleine dünne Stückchen von einer gesottenen geräucherten Zunge, oder von einem Schinken und mischt es unter das Gekochte. Hierauf tunkt man eine beliebige Forme, am beßten eine Gogelhopfenforme oder Becken, in kaltes Wasser, gießt das Gekochte darein und läßt es an einem kühlen Orte sulzen. Wenn es gesulzt ist, stürzt man es auf eine Porzellanplatte und bringt die Sulze zu Tische.

Ochsenmaul-Pressade (englische).

Man nimmt ein Ochsenmaul, einen Ochsenfuß, einen Kalbs- und einen Schweinsfuß, auch ein paar Kalbsbriese und ein altes Huhn. Diese setzt man in einem Topfe, mit 3 Theilen Wein und einem Theile Essig, zum Feuer.

Hierauf thut man etliche rein gewaschene und fein gestoßene Eyerschaalen, 1/3 Loth geklopfte und fein geschnittene Hausenblase, nebst 3 Eßlöffelvoll Hirschhorn in ein dünnes leinenes Tüchlein und fügt einen Löffelvoll Kräuterpulver, nebst etwas gestoßene Gewürznelken, Pfeffer und Muskatenblühte bey. Man bindet nun das Tüchlein fest zu und legt es, nebst der Schaale von einer halben Citrone, zu dem Fleischwerk und läßt alles kochen, bis es sich von den Beinen löst. Blos die Kalbsbriese dürfen nur etwas gesotten werden. Das Fleisch und die Briese schneidet man nun hübsch klein, und legt solches Schichtenweise in eine Forme oder Pasteetenbecken, nämlich zuerst eine Lage Fleisch, dann eine Lage dünn geschnittenen Schinken und so abwechselnd, bis alles eingelegt ist. Das Gelee wird nun warm durch ein reines wollenes Flanelltuch über das eingelegte Fleischwerk gegoßen und dieses sofort an einen kühlen Ort gestellt, damit es sich sulzt. Ist dies geschehen und man will es zu Tische geben, so stürzt man die Masse auf eine Schaale oder Platte und trägt sie auf. Man giebt Essig und Oel dazu. Unter allen Gattungen Geele's oder Sulzen ist dies eine mit der beßten und ziert jede Tafel.

Es ist bey allen Gelee's oder Sulzen zu bemerken: daß, in dem Falle, wenn sie nicht gerne aus der Forme gehen, man ein Küchentuch in siedendem Wasser naß macht und auf-

sen um die Forme schlägt, worauf sie gern und leicht heraus gehen werden.

Ochsengaumen.

Man übersiedet den Ochsengaumen, zerschneidet ihn in 4 Stücke und setzt ihn beyseite. Nun macht man eine Fülle von übrig gebliebenen kalten Kalbsbraten, Nierenfett und Schalotten, die man untereinander klein hackt, rührt diese mit ein paar Eyern und etwas Semmelmehl an und fügt das erforderliche Salz, etwas Pfeffer und Nelken bey, rührt alles untereinander und bestreicht mit dieser Fülle die Ochsengaumen-Stückchen auf beyden Seiten. Jetzt nimmt man Kälbernetze und wickelt die mit der Fülle bestrichenen Ochsengaumenstücke, jedes besonders, in ein Netzstück ein. Diese eingewickelten Stücke läßt man in einer Pfanne auf beyden Seiten im Butter goldgelb anlaufen, dann kocht man sie mit sauerem Rahm, Essig und Citronensaft auf und giebt sie, mit klein geschnittener Citronenschaale bestreut, zu Tische.

Ochsenfüße.

Die Ochsenfüße werden im Wasser, gesalzen und recht weich gekocht. Sind sie fertig, so legt man sie in frisches Wasser, bis sie kalt und angestarrt sind. Nun schneidet man sie in Stücken nach Belieben; nimmt frischen Butter, läßt solchen in einer Pfanne über dem Feuer

ein wenig heiß werden und schüttet dann die geschnittenen Ochsenfüße hinein. Man setzt ein wenig Essig, klein geschnittene Zwiebeln und in Schmalz geröstetes Einbrennmehl bey, je nachdem man die Brühe dick oder dünn haben will. Wenn das Ganze braun geröstet ist, wird es mit Fleischbrühe aufgefüllt und etwas Majoran und Thymian gepulvert daran gethan, noch ein wenig sieden lassen, angerichtet und mit klein geschnittenen Zwiebeln und Citronenschaalen bestreut, so ist es fertig und eine angenehme Speise.

Ochsenzungen.

Man setzt sie frühzeitig ans Feuer, salzt und schäumt sie ab, dann thut man Englisch Gewürz und ganzen Ingwer daran, und wenn sie fertig ist, so gießt man die Brühe ab, welche man hernach zur Suppe brauchen kann. — Von der Ochsenzunge zieht man die Haut ab, und macht folgende Brühe dazu: Man brät Butter in einem Tiegel, thut Mehl hinein und rührt es so lange, bis es ganz braun ist, dann thut man Citronenschaalen und Scheiben hinzu, ferner etwas Wein, gekochte kleine Rosinen, geschnittene Mandeln und ein Stück Zucker, läßt es zusammen durchkochen und richtet es über die Ochsenzunge an. Man kann auch gewürfelte und in Butter geröstete Semmel daran thun; wer das Süße nicht liebt, für den läßt man Rosinen, Zucker und Mandeln weg

und fügt der Brühe etliche gewaschene und ausgegrätete Sardellen und einige Kapern bey, was im Grunde natürlicher ist.

Ollapodrida.

Es ist ein Lieblingsgerichte der Spanier und eine Mischung von vielerley Fleischarten, mit verschiedenen Zuthaten, ungefähr das, was der französische Ragou ist. Man pflegt daher die zusammengesetzten Suppen von allerley kleinen Klöschen, Krebsschwänzen, Kälberbriesen, Mägen von kleinen Geflügel, Schnecken, Morcheln und andern kleinen Gegenständen mehr, Ollapodrida-Suppen zu nennen. Unter dem Artikel Suppen, findet man auch eine Ollapodridasuppe.

Omelette, s. Eyerkuchen. Es ist zwar letzterer der teutsche Name der französischen Omelette, da es aber gar vielen besser schmeckt, wenn die Speise einen ausländischen Namen hat, so will ich diesen den Appetit nicht verderben, sondern alle andere Arten von Eyerkuchen unter dem Namen Omelette aufführen. — Noch muß ich bemerken, daß alle Arten Pfannenkuchen ebenfalls zu den Omeletten gehören und man dazu eigene, niedrige und breite Pfannen hat.

Omeletten, doppelt gebacken.

Ein halb Pfund Mehl wird mit erforder-

lichem süßen Rahm angerührt, nach und nach 4 ganze Eyer und 4 Eyerdottern darunter und klar geschlagen. Nun schreitet man zum Backen; hierbey muß man zerlassene Butter oder Schmalz zur Hand stehen haben. Von dieser zerlassenen Butter thut man, nach Erfordern der Größe der Pfanne, einen oder zwey Eßlöffelvoll in die Pfanne, läßt sie recht heiß werden, gießt sodann einen Anrichtlöffelvoll von dem Taige hinein, läßt ihn überall gleich über den Boden der Pfanne auslaufen und bäckt sie auf beyden Seiten gelb. Diese kann man so wie sie ist, einfach als Beylage zu Spinat, Sproßkohl, Mangold und dgl. grünen Gemüßern geben, auch mit fein geriebenem Parmesankäs bestreut und dann viereckigt zusammen geschlagen, allein aufsetzen. In diesem Fall muß man etwas mehr Butter oder Schmalz beym Backen in die Pfanne thun, damit, wenn man die Omelette aus der Pfanne nimmt, der untere Theil derselben fett bleibt, die man dann sogleich mit dem Käs bestreut. — Die doppelt gebackene Omelette wird, wenn sie kalt ist, zusammen gerollt und wie starke Suppennudeln geschnitten. Nun rührt man einen Eßlöffelvoll Mehl mit etwas Milch an, thut fein geschnittenen Schnittlauch und Speck dazu und rührt das Ganze mit 4 Eyern und noch ein wenig Milch zu einer Soose an, unter welche man die geschnittenen Omeletten-Nudeln mischt. Man läßt Schmalz auf Kohlen in einem Fußhafen zergehen, fällt die Mas-

sa hinein, schüttet auf den Deckel Glut und läßt's eine gute Viertelstunde backen.

Omelette, grüner Eyerkuchen.

Eine Handvoll zarter Herzblätter vom weißen Mangold, Peterfill- u. Körbelkraut, Schnittlauch und Majoran, werden zusammen fein gehackt oder gewiegt und mit einem Eßlöffelvoll feinem Mehl in 1/4 Pfund Butter ein' wenig gedämpft, dann bey Seite gestellt. Hierauf, wenn die Kräutermassa verkühlt ist, werden 6 Eyer, mit etwas Salz und Muskatenblumen, dazu gerührt und wie gewöhnlich Omeletten aus dem Taige gebacken. Bey allen Omeletten muß der Taig seine gehörige Dicke haben; ist er zu dick, so hilft man mit ein wenig Milch, ist er zu dünn, mit ein wenig Mehl. Die Eyer darf man auch nicht sehr sparen.

Omelette, mit Schinken.

Man schneidet ein Stück abgekochten Schinken klein in ganz feine und dünne Scheibchen. Dann werden ein paar Eßlöffelvoll Mehl mit gutem Rahm eingerührt, nach und nach 10 Eyer dazu geschlagen, der geschnittene Schinken dazu gemischt, gesalzen und gewürzt und mit Rahm so verdünnt, daß es ein ordentlicher Omelettentaig wird. Dieser Taig wird auf einmal in eine Pfanne geschüttet, in der schon das erforderliche heiße Schmalz ist und gebacken wie gewöhnlich; sollte des Taigs zu einer Ome-

lette zu viel seyn und diese zu dick werden, so bäckt man aus dem Taige 2 oder 3, bestreut jede oben mit klein gehackten Schinken und trägt's so warm als möglich zu Tische.

Omelette mit Borsdorfer Aepfeln.

Es werden 1/2 Maas Rahm, 12 Eyer und 1/4 Pfund Mehl, auf gewöhnliche Art, zu einem Omelettentaige angerührt. Sonach läßt man einen Löffelvoll Butter oder Schmalz heiß werden und gießt die Hälfte von dem Taige hinein und bäckt sie. Nun werden eine zureichende Menge geschälte Borsdorfer Aepfel in Scheiben geschnitten, auf den gebackenen Kuchen gelegt, mit Zucker und Zimmt bestreut und der übrige Taig darauf gegoßen. Man thut noch ein paar Löffelvoll heisses Schmalz dazu, bedeckt die Pfanne mit einen darauf passenden blechernen Deckel oder Stürze, thut die Glut unter der Pfanne weg und oben auf den Deckel, damit der Kuchen auch oben fertig bäckt, wozu eine halbe Stunde Zeit erforderlich ist. Man kann aber diese Omelette kürzer machen, nämlich: man schneidet die Aepfel in kleine Stückchen, rührt sie unter den Taig und bäckt dann diesen wie zu andern Omeletten. So bald eine fertig ist, wird sie mit Zucker und Zimmt bestreut, die nächstgebackene auf diese gelegt und so fort gefahren bis alle beysammen sind und dann warm aufgetragen. Man legt sie daher gleich auf die Schüssel, in der sie auf-

getragen werden sollen und setzt diese während dem Backen warm.

Omelette, Kardinalsomelette.

Hierzu braucht man gewöhnliche einfache Pfannenkuchen oder Omeletten, sie müßen aber ganz und nicht verrissen seyn. Man macht eine Fülle aus ausgeschälten Krebsscheeren und Schwänzen, die mit 2 gebackenen Eyern klein gehackt werden, und thut eine Handvoll Semmelmehl, Salz und Muskatenblühte, nach Erfordern, darunter. Mit 2 Eyern wird diese Fülle angerührt und wenn sie zu streng seyn sollte, mit süßem Rahme nachgeholfen. Diese Fülle wird nun Messerrücken dicke auf die Omelettenblätze aufgestrichen und diese zusammea gewickelt. Auf die Schüssel, auf der sie sollen aufgetragen werden, wird ein Schöpflöffelvoll Krebsbrühe gegossen, auch ein wenig Krebsbutter und Semmelmehl dazu gethan. Nun legt man die aufgewickelten Blätze in die Brühe und läßt sie zugedeckt auf Kohlen aufkochen. Die Krebsbutter und Brühe macht man, auf die bekannte Weise, aus den ausgeschälten Krebsen und deren Schaalen. Man kann diese Art Omeletten statt der Krebse auch aus allerley kalten Braten, auch gekochter frischen Leber und Fleisch ꝛc. auf die nämliche Art machen statt der Krebsbrühe Fleischbrühe, und statt der Krebsbutter, frische Butter nehmen.

P.

Pärschling, Persling, ein nur in grossen Flüßen von bedeutender Größe vorhandener guter Fisch, der daher meist, im Allgemeinen, klein und als Backfisch in die Küche kommt. Er erleidet alle Zubereitungen, wie bey andern Fischen, z. B. den Hechten, den Karpfen, den Schleien u. s. w. Die kleinen Persinge, wenn sie nicht ein halb Pfund und drüber erreichen, werden eben so, wie andere kleine Fische, gebacken.

Panadesuppe, s. unter Suppen.

Pasteten, sind bekannte Zubereitungen, die aus Buttertaig, mürben Hefentaig und gewöhnlichen weißen Brodtaig, je nachdem man sie, warm oder kalt, verwenden will, gemacht werden. Sie erfordern genaue Aufmerksamkeit in Bereitung des Taigs und des Backens, erleiden aber auch, in Anbetracht der Einlagen und Füllen, eine sehr große Mannigfaltigkeit, wenn gleich das Aeussere, die Pastete selbst, immer nur ein Gegenstand bleibt. Ich setze hier verschiedene Pastetenbereitungsarten her, die man leicht in mehr als noch so viele verändern kann.

Pastete (aufgesetzte.)

Wenn die Pastete warm soll gegeben werden, so nimmt man zu derselben entweder But-

tertaig (m. s. diesen unter seinem Namen), oder mürben Hefentaig, nach Erfordern der in die Pastete zu bringenden Gegenstände. Aus dem Taige selbst macht man zwey Theile, den einen zum Boden und den andern zum Deckel der Pastete. Man wellt jeden Theil des Taigs aus, denjenigen aber, der zum Pastetenboden dienen soll, läßt man ein paar Messerrückendick stärker, als den der zum Deckel bestimmt wird. Wenn der Taig zu zwey großen Plätzen ausgewellt ist, so schneidet man den, der zum Boden bestimmt ist, nach der Schüssel, auf der die Pastete soll aufgetragen werden, entweder oval oder rund. Hierauf legt man ihn auf das Blech, worauf die Pastete gebacken werden soll und bestreicht ihn, am Rande herum, mit verklöpptertem Ey. Von dem Blatze, der zum Deckel gehört, schneidet man drey fingerbreite Streifen und legt sie auf dem mit Ey bestrichenen Rand ringsherum. Will man die Pastete leer backen, welches viel besser ist, und erst nachher einfüllen, so legt man auf den Boden derselben eine mit reinen Papierspänen ausgepolsterte Serviette, die den innern Form der Pastete haben muß, bestreicht diesen Polster mit geklöppertem Ey und schlägt den Deckel darüber. Man drückt die Enden des Deckels neben herum auf die auf den Boden aufgelegte drey Finger breite Streifen, jedoch nicht allzufest auf und bestreicht die Wölbung der Decke mit Eyern. Man kann auch einen Kranz und Verzierungen von dem

Pastetentaige auf die Wölbung machen, wenn man will, allein sie hindern den Taig am Aufgehen und Blättrichtwerden gär sehr. Nun überstreicht man die ganze Pastete nochmal mit Eyern, macht aussen am Rande eine kleine Oeffnung und bläst dadurch, mittelst eines abgeschnittenen Federkiels, die Pästete auf. Ist dies geschehen, so verdrückt man die Oeffnung wieder behende. Mit einem heiß gemachten Messer wird der Rand der Pastete aussen herum hübsch gleich geschnitten und alle 3 oder 4 fingerbreit mit dem heißen Messer kleine Einschnitte in denselben gemacht; die Pastete wird nun in den Ofen gestellt und schön gelb gebacken. Nach dem Backen schneidet man oben, aus der Wölbung der Pastete, einen handbreiten Deckel heraus, um nicht nur die Serviette vorsichtig heraus zu nehmen, sondern auch die Gegenstände, welche die Pastete füllen, hinein legen zu können. Sind diese warm eingelegt, so setzt man die Pastete noch kurz damit in den Ofen und trägt sie dann auf. Die Fülle und Soose werden besonders mit aufgetragen.

Um der Umständlichkeit auszuweichen, die mit der Verfertigung aufgesetzter Pasteten verbunden ist und sicher zu seyn, daß man keinen spundigen, niedergesessenen und dadurch ungesunden gebackenen Pastetentaig bekommt, macht man jetzt mehrentheils Pastetenkränze. — Nämlich: man macht von Butter- oder anderm mürben Taig, nach der Größe und Forme der

Schüssel, worauf die Kranzpastete aufgetragen werden soll, einen Bodenkranz 4 Finger breit und gehörig dick, und dann einen zweyten dergleichen Kranz, etwas schmäler und enger als der Bodenkranz ist, so, daß wenn man ihn auf diesen legt, er ringsherum eines Daumens breit aufliegen würde. Nun wird der dritte Kranz gemacht, wieder etwas schmäler und enger als der zweyte, doch so, wenn man ihn auf diesen legt, er ebenfalls, ringsherum eines Daumens breit aufliegt. Jetzt macht man man den Deckel, der ungefähr nach dem innern Raum des dritten Kranzes die Größe bekommt und oben mit einer Rose von Buttertaig geziert wird. Diese Kränze und der Deckel werden auf das Backblech gesetzt, mit zerklöpperten Ey bestrichen und vorsichtig und schön gelb gebacken, sodann warm gesetzt. Man bäckt den ersten und dritten Kranz, den man auf dem Backbleche in den ersten setzen kann, allein, und den zweyten und den Deckel, in diesen gesetzt, wieder allein. Um die gehörige Größe der Kränze vor sich und ein richtiges Maas zu haben, thut man wohl, sich aus großem und starken Papier Muster zu schneiden, die für immer dienen. Vor und während nun die Kränze gemacht und gebacken werden, hat man die Gegenstände und die Fülle oder das Gehäcke, so in die Pastete gehören, so vorgerichtet, daß man gleich nach dem Backen zum Einlegen schreiten kann. Man nimmt die gewärmte fla-

che Schüssel, worauf die Pastete aufgetragen werden soll, und belegt deren Boden, innerhalb dem Rand, dünn mit der Fülle und setzt den ersten Kranz auf den Rand. Nun legt man eine Lage der andern Gegenstände, die in die Pastete kommen sollen, auf die Fülle, setzt den zweyten Krauz auf und belegt die Einlage wieder dünn mit Fülle und setzt den dritten Kranz auf. Hierauf macht man mit der Einlage den Beschluß und thut die übrige Fülle, wenn sie nicht zu viel ist, vollends darauf, legt den Deckel auf, setzt die Pastete nur noch kurz zum Erwärmen in den Ofen und trägt sie dann auf. Sollte man von der Einlage und der Fülle noch etwas übrig haben, so legt man Erstere in eine kleine Schüssel, gießt die Fülle darüber und trägt dies mit der Pastete zugleich auf.

Die Bereitung des Fleisches oder Geflügels, welches in die Pastete soll, so auch die Bereitung des Gehäcks oder der Fülle (Farse) zu nämlichem Behufe, will ich hier angeben und beziehe mich dann in der Folge, bey Vorkommen, darauf.

Alles Geflügel das in Pasteten bestimmt ist, muß Tags vorher geschlachtet und, die jungen Tauben ausgenommen, etliche Stunden in frisches Wasser gelegt und dann erst gebrüht werden. Die Tauben werden gerupft und nicht gebrüht; die Enten und jungen Gänse gerupft und dann erst gebrühet. Ist dies geschehen, so wird alles Geflügel sauber gewaschen und in

frisches Wasser eine kurze Zeit gelegt. Sowohl das Geflügel, als auch das Lamm- und Kalbfleisch wird in schickliche Stücken geschnitten und letztere zerhackt und zerschnitten, nochmals gewaschen, im kalten Wasser zum Feuer gesetzt und so lange, bis es zu sieden anfängt, am Feuer gelassen und abgeschäumt. Ist dies geschehen, so wird Geflügel und Fleisch, eins wie das andere, aus der Brühe genommen, zuerst in Butter gedämpft, mit Mehl bestreut, gesalzen, Wein und Fleischbrühe daran gegossen, eine mit Gewürznelken besteckte Zwiebel, Citronenschaalen und Scheiben, nebst etwas Muskatenblühte dazu gethan. Ist eins wie das andere fertig gedämpft, so setzt man es warm beyseite, die Brühe aber, worin die Gegenstände halb gekocht worden, verwendet man zur Fülle oder dem Gehäcke (Farse).

Die Gehäcke oder die Fülle macht man folgender Gestalt. Von dem Geflügel nimmt man die Lebern und die Mägen, schneidet von letztern das Harte weg, wäscht alles rein und läßt es in einer kleinen Handvoll würfelicht geschnittenem Specke, nebst ein paar Zwiebeln, ein wenig dämpfen. Man läßt das Fett ablaufen, hackt alles klein, fügt Semmelmehl, Eyer, ein paar Löffelvoll süßen Rahm und Gewürze, alles nur nach Erfordern, nebst etwas geschnittener Citronenschaale bey und rührt das Ganze gut untereinander; auch verdünnt man diese Fülle mit der heißen Brühe, worin das

Geflügel gekocht worden, denn dick darf sie ja nicht seyn. Man stellt sie zum Gebrauche warm. Zu den Pasteten mit Fleisch, macht man nachstehende Farse: 1/2 Pfund Speck, 1/2 Pfund Kalbsleber, 4 Loth Sardellen, 4 Loth Kapern, einige Schalotten und die Schaale von einer halben Citrone, werden recht fein untereinander gehackt und mit halb Wein und halb Weinessig angerührt, gesalzen, gewürzt und zur Dicke eines dünnen Muses gebracht. — Auch vom Kalb- und Lammfleische macht man Gehäcke zu Pasteten. Man nimmt 1/2 Pfund dieses Fleisches vom Schlegel, übersiedet es, hackt solches dann mit 4 Loth Mark oder Nierenfett, wenn es wieder erkaltet ist, klein. Nun werden 2 Eßlöffelvoll Kapern und etwas Citronenschaale dazu gehackt, eine Handvoll Semmelmehl dazu gethan, gesalzen und gewürzt, das Gehackte mit 3 Eyern und zwey Eßlöffelvoll Weinessig angerührt und zu großen Pasteten mit der Sudbrühe des Fleisches verdünnt und darinnen aufgekocht verwendet, oder zu kleinen Pasteten unverdünnt als Fülle gebraucht. — Da man auch an Fasttagen und sonst Pasteten von Stockfisch, Laperdon, Lachs und andern Fischen macht, so braucht man dazu folgende Farse: man reibt von ein paar Kreuzerwecken die Rinde ab, weicht sie dann in Milch ein und drückt sie wieder fest aus. Einige Schalotten und Petersillkraut werden klein gehackt und mit dem Weckenbrode im Butter gedämpft. Nun schlägt man zwey Eyer

und zwey Eyerdottern daran und rührt das Weckenbrod, mit Salz und Gewürz so viel erforderlich ist, darunter. — Bey Einlegung der Farse in alle Pasteten, wird verfahren wie oben schon gelehrt worden ist. Da es viele Liebhaber giebt, die zu dem Pastetentaig, als auch zur Inlage gern Soose speisen, so thut man immer wohl, man macht mehr Gehäcke, als mann in die Pastete selbst gebraucht, kocht das Uebrige in der Geflügel- oder Fleischbrühe kurz auf und giebt es mit als eine Sooße, nebst der Pastete zu Tische.

Aalpastete.

Man zieht dem Aal die Haut ab, schneidet ihn in kleine, runde Stücken, läßt Wasser in einer Kasserole sieden, thut Salz dazu, legt den Aal hinein, und läßt ihn halb fertig kochen; dann legt man ihn in einen Durchschlag, damit das Wasser ablaufe; schneidet Zwiebeln klein, läßt sie nebst ein wenig gestoßenen Pfeffer, Muskatenblumen und etlichen Gewürznelken im Wasser kochen, daß die Sooße von den Zwiebeln dicklicht werde. Es muß nur so viel Sooße seyn, als in die Pastete nöthig ist. — Ferner legt man in eine Schüssel erst reichlich Butter, dann den Aal darauf, weiter gießt man die Sooße darüber, bedeckt alles mit einem Deckel von mürben Buttertaig, wie bey andern Pasteten, bestreicht sie mit Eyerdottern und läßt sie im Backofen oder in der Tortenpfanne ba-

cken. Unterdessen läßt man Weinessig und Wasser kochen, thut Butter und gestoßenen Pfeffer hinein, rühret diese Soose mit Eyerdottern ab, schneidet die Pastete, wenn sie fertig ist, auf, gießt von der Soose etwas hinein, und deckt sie wieder zu, oder giebt die Soose besonders auf den Tisch. Man kann auch bloße Buttertaigkränze besonders backen, wovon der unterste die Runde der Schüssel hat, worin der Pastetenaal aufgetragen wird, und die folgenden immer enger werden, dann solche auf den Aal legen und so zu Tische schicken, die Soose besonders auftragen.

Pastete von Austern oder Schnecken (kleine).

Zu diesen kleinen Pasteten werden die kleinen irdenen, niedrigen Töpfchen oder Formen genommen, in welch jedem man sonst 4 oder 6 Schnecken zu dämpfen und aufzusetzen pflegt. Diese Töpfchen legt man mit Buttertaig aus, öffnet die Austern behutsam und läßt den Saft oder das Seewasser, das sie bey sich haben, in ein kleines Geschirr laufen. Man legt in jedes Töpfchen zwey oder drey Austern und ein kleines Stückchen von einem Kalbsbriese. An den Austernsaft drückt man den Saft von einer Citrone, läßt ein Stückchen Butter zergehen und rührt ihn dazu, nebst feingehackter Peterssilie und etwas Gewürze. Von dieser Mischung gießt man in jedes Töpfchen einen Theelöffel-

voll, streut Semmelmehl darüber und bäckt's bey starker Hitze. In Ermangelung der Austern, kocht man Schnecken ab, putzt sie sauber und legt sie mit Kalbsbriesen in die mit Buttertaig ausgelegten Töpfchen. Die Farse macht man von Sardellen, Kapern und Wein. Man kann auch von Austern und Kalbsbriesen eine sogenannte falsche Pastete machen. — Man macht einen Buttertaigkranz, nach der Größe des Rands der Porzellanplatte, die man zu den Austern und Briesen nehmen will, bäckt diesen und stellt ihn warm. Inzwischen öffnet man so viele Austern als man nehmen will (auf die Person etwa 4 oder 5 Stücke) und gießt sie mit ihrem Safte in die Platte, legt auf 2 Austern ein Stückchen gesottenes Kalbsbries dazu; macht von dem Safte einer Citrone, etwas zerlassenem Butter, gehackter Petersilie, wenig Semmelmehl, Wein und Gewürz, nach Erfordern, eine Brühe, rührt diese an und gießt sie über die Austern. Die Platte wird nun in den Backofen gesetzt, wo man die Austern blos anziehen und warm werden läßt, dann nimmt man sie heraus, legt den warmen Pastetenkranz darauf und trägt's zu Tische. — Von Schnecken, statt der Austern, kann man die nämliche Pastete machen, statt der Austernbrühe, nimmt man unter die Farse Sardellen und Kapern, alles Andere bleibt. Auch abgekochte Aalstücke kann man auf diese Art behandeln, sohin eine Aalpastete machen.

Pastete von wilden Enten.

Die Enten werden, nachdem sie sauber gerupft worden, ausgenommen, mit Essig ausgewaschen und gespickt sind, jede in 8 Theile zerschnitten, gesalzen und gepfeffert in einen Fußhafen gelegt und in Essig und Wein etliche Tage gebaizt. Nach der Baize dämpft man sie in einem Fußhafen mit einem Stückchen Butter und der Baizbrühe, worinnen sie gelegen haben. Eine Zwiebel, Lorbeerblätter, etliche Wachholderbeeren, gestoßene Nelken und Cardemomen, auch etwas Fleischbrühe werden noch dazu gethan. Sind die Enten fast fertig, so röstet man zwey Kochlöffelvoll Mehl und geriebenes schwarzes Hausbrod im heißen Schmalz, rührt dies mit der Brühe an, fügt noch geschnittene Citronenschaale und den Saft von einer Citrone, nebst einem Stückchen Zucker bey und dämpft das Ganze noch eine halbe Stunde. Füllt man die Enten in eine aufgesetzte und leer gebackene Pastete, so wird die Brühe mit dieser besonders aufgesetzt, legt man sie aber in eine Kranzpastete, so gießt man dieselbe darüber; in beyden Fällen muß die Brühe durchgeseihet werden.

Pastete von Feldhühnern.

Die Feldhühner werden vorbereitet, als ob man sie braten wollte, dann aber ein paar Tage zur Baize in Weinessig gelegt. Immittelst macht man die nachbeschriebene Farse. Man

nimmt, auf 4 Feldhühner gerechnet, 1/2 Pfund Kalbsleber, die Lebern von den Feldhühnern selbst, 4 Loth geräucherten Speck, einen Eßlöffelvoll Kapern, 2 Loth Sardellen und die Schale von einer halben Citrone und hackt dies alles recht fein. Für ein paar Kreuzer Weckenbrod werden in Milch eingeweicht und wieder ausgedrückt, mit ein paar Eyern angerührt und zu dem Gehäcke gethan, das man auch ein wenig salzt und würzt und den Saft von einer Citrone darauf drückt. Die Feldhühner werden in einem Fußhafen mit Butter und Salz, nach Erfordern, einem Stückchen Speck einer Zwiebel mit Gewürznelken besteckt, etlichen Lorbeerblättern und ein wenig Fleischbrühe, eine halbe Stunde lang gedämpft. Da sich die Feldhühner am beßten in eine Kranzpastete schicken, so wird die Hälfte der Farse auf den Boden der flachen Schüssel gestrichen, in der man sie auftragen will, die Feldhühner darauf gelegt und der übrige Theil der Farse über sie geschüttet. So stellt man die Schüssel in den Backofen und bäckt die Feldhühner noch eine halbe Stunde. Damit sich die Farse nicht auf den Boden der Schüssel während dem Backen anlegt, so bestreicht man sie, ehe man die Farse einfüllt, recht stark mit Speck, nimmt auch eine Porzellan- oder Steingutschüssel, welche das Feuer oder die Hitze besser aushält. Während der Pastetenbraten brät, macht man in einem Fußhafen Mehl in Butter braun, rührt es mit

einem Glas Wein an und gießt die Brühe, worinnen die Feldhühner gedämpft worden sind, durch einen Durchschlag daran und läßt's noch ein wenig kochen. Nun nimmt man die Feldhühner aus dem Backofen, schüttet die Sooße darüber, setzt die Buttertaigkränze warm darüber und trägt sie auf. Daß die Butterkränze müßen warm erhalten werden, ist schon gesagt worden und wird für immer bemerkt.

Auf diese Art werden auch die Pasteten von wilden Tauben, Bekassinen und andern größern Vögeln behandelt.

Pastete von Gänselebern.

Man macht ein Gehäcke aus 1 Pf. abgesottenem Kalbfleisch vom Schlegel, 1/2 Pfund frischen Speck und 1/4 Pf. abgesottenen Schinkenfleische, 3 Loth ausgewässerten und ausgegrätteten Sardellen, 2 Eßlöffelvoll Kapern, der Schaale und dem ausgekernten geschälten Mark einer Citrone. Dies alles wiegt man recht fein, würzt es, nach Erfordern, mit Muskatenblühte, Nelken, Salz und Pfeffer und rührt das Ganze mit Essig und Wein zu einer Farse an. — Diese wird auf den Boden einer flachen Porzellan- oder Steingutschüssel vertheilt, die Gänselebern darauf gelegt, diese mit zerlassenem Specke stark bestrichen und ein paar Speckscheiben, statt des Deckels, darüber gelegt. Nun stellt man die Schüssel in den Bratofen und läßt's backen, giebt aber genau Acht, daß sie

wie die Lebern zu kochen anfangen, man das Ganze bald nachher aus dem Ofen nimmt, sonst werden sie zu hart. Damit sich die Farse auf der Schüssel nicht anlegt, belegt man den Boden mit recht dünnen Speckscheiben. Zu dieser Pastete macht man nur zwey Buttertaigkränze und einen etwas grösern Deckel, nämlich den einen auf den Schüsselrand, den andern kleiner als diesen und dann den Deckel.

Pastete vom Gehäcke.

Man wendet dazu allerley abgehobene Bratenstücke an. Von diesen nimmt man, wenn die Pastete groß werden soll, 1 Pfund, hackt es mit 8 Loth frischem Nierenfette, 2 Eßlöffelvoll Kapern und ein paar Streifen Citronenschaale, klein und mischt, während dem Hacken für ein paar Kreuzer Milchbrod, das eingeweicht und wieder ausgedrückt worden, darunter. Das Gehäcke wird in eine Schüssel gelegt, der Saft von einer Citrone darauf gedrückt, mit 2 Eyern und ein paar Löffelvoll Wein und Weinessig angerührt, gesalzen, gewürzt und zu einer ordentlichen Farse gemengt. Nun bestreicht man den Boden einer flachen Porzellan- oder Steingutschüssel mit Butter, legt die Farse gleich ausgebreitet darauf und bäckt sie nur wenig im Bratofen. Ein gebackener und warm gehaltener, etwas breiter und hoher Buttertaigkranz, wird auf den Rand der Schüssel gelegt und die Pastete so zu Tische

gegeben. — Aus der Farse zu dieser Pastetenart kann man auch kleine Pastetchen machen und die große Pastete damit garniren, sie auch allein geben.

Pastete gerührte.

Ein halb Pfund Schmalz wird mit 6 Eyerdottern abgerührt, bis es schaumig wird, dazu kommen 6 Eßlöffelvoll feines Mehl, 4 Eßlöffelvoll saurer Rahm und das erforderliche Salz. Das Weiße von 6 Eyern schlägt man zu Schnee und rührt es gleichfalls zu dem Uebrigen. Man nimmt eine flache Steingutschüssel und schüttet ein vorher schon zubereitetes Ragou von Hühnern, Tauben oder Fleischwerk mit der Hälfte Brühe desselben, in dieselbe und legt die Fleischgegenstände in die Mitte der Schüssel etwas erhöht. Am Rande der Schüssel gießt man nun die Hälfte des Taigs ringsherum hinein und setzt die Schüssel in die Bratröhre. Ist der eingegossene Taig am Rande der Schüssel hellgelb gebacken, so nimmt man sie heraus und schüttet den noch übrigen Taig, gehörig vertheilt, über die Ragoustücke und läßt nun die Pastete vollends schön gelb ausbacken. Die übrige Ragoutsoose wird warm besonders mit aufgetragen.

Pastete von Haasen.

Ein junger Haase, der schon etliche Tage in der Baize gelegen hat und gespickt ist, wird

in zierliche Stückchen zerhackt und zerschnitten; im Uebrigen ganz so damit verfahren, wie oben bey der Feldhühner-Pastete gelehrt worden ist. Daß der Haase länger dämpfen muß, als das Feldhuhn, versteht sich ohnehin.

Pastete von Hechten und Forellen.

Forellen und Hechte werden hergerichtet so, als wenn sie gesotten sollten aufgetragen werden. Nur schneidet man sie in kleinere Stückchen und siedet sie im Salzwasser und Weinessig, aber nicht weich, ab. Zur Soose nimmt man die gewöhnliche Butter- oder Eyersoose, auch nach Belieben die Sardellensoose, oder auch an Fasttagen die oben beschriebene Farse zu Fischpasteten. Man kann die Fische, gleich dem Fleische und Geflügel, in leer gebackene Pasteten einlegen und mit etwas Soose oder Farse begießen, oder auch in einer Butterkranz-Pastete, wie schon mehr erwähnt worden, geben. In beyden Fällen muß aber ein Theil der Soose oder Farse besonders noch mit zu Tische gegeben werden.

Pasteten von Hühnern und jungen Tauben, auch allen andern zahmen Geflügel.

Wie dies zur Pastete vor- und herzurichten ist und welche Farse man dazu macht, steht oben bey Bereitung des Geflügels und Fleisches und des Gehäcks oder der Fül-

le (Farse), zu Pasteten, bereits schon beschrieben. Ob man dies zweckgemäß verändern und die Gegenstände in leer gebackene Pasteten oder in Buttertaigkränze einlegen will, steht in eines jeden Belieben. Die übrigen vorgeschriebenen Behandlungen bleiben dieselben.

Pastete von Kalb- oder Lammfleisch.

Ist gleichfalls die Vorschrift und Hinweisung auf das, was in dem vorstehenden Artikel gesagt worden, zu beobachten.

Pastete, kalte.

Hierzu wird ein irdenes oder kupfernes und stark verzinntes Pastetenbecken (einem Gugelhopfenbecken, nur ohne Rohr in der Mitte, gleich) erfordert; dieses wird mit Butter ausgestrichen und stark mit Semmelmehl bestreut. Nun macht man aus den nachstehenden Sachen eine Farse. Man nimmt 1/2 Pfund geriebenes schwarzes Hausbrod, 1/2 Pfund etwas gesottene und nach dem Erkalten geriebene Kalbsleber, 1/2 Pfund gehackten frischen Speck, 1/4 Pfund gewaschene und ausgegrätete Sardellen, 1/8 Pfund Kapern, die Schaale von einer Citrone abgerieben, eine geriebene Zwiebel, 4 hartgesottene Eyerdottern und etwas Salz, Pfeffer und Ingwer, auch einem Löffelvoll Kräuterpulver. Diese werden mit 2 Eyern, einem Trinkglase voll Wein und dem ausgedrückten Safte einer Citrone, wohl untereinander gerührt und

eine Farse daraus gemacht. Von gewöhnlichem sogenannten Römischbrodtaige, wird ein Blatz ausgewellt und das Pastetenbecken damit ausgelegt, auch wird ein Deckel auf das Pastetenbecken vom nämlichen Taige ausgewellt, parat gehalten. Die Farse wird nun fast zum halben Theil auf den Boden des mit dem Taige ausgelegten Pastetenbeckens, gestrichen; das halbabgekochte kalte Geflügel oder Wildpret, das man zur Pastete bestimmt hat, ordentlich darauf gelegt und mit dem übrigen Theil der Farse bedeckt. Hierauf wird der Deckel des Taigs gelegt und neben herum mit dem eingelegten Taige am Rande des Beckens verbunden. Man stellt das Becken in den Ofen oder Bratröhre und bäckt sie wohl aus, wozu fast zwey Stunden erforderlich werden. Nach dem Backen stürzt man die Pastete auf die Schüssel, auf der man sie auftragen will und läßt sie über Nacht stehen und kalt werden. Da man leicht zu viel Farse oder Einlage haben kann, als das Pastetenbecken faßt; so legt man diese in eine nach Erforderniß tiefe und große irdene Schüssel, auf die nämliche Art ein und macht noch eine kleine Pastete. Ehe man diese Pastete aufträgt, schneidet man den Deckel ringsherum los, nachdem man sie umgewendet und auf den Boden gestellt hat. Der Deckel wird darauf gelegt und mit aufgetragen. Man kann diese Pastete mehrmalen auftragen, denn nie wird ihr Inhalt auf einmal aufgegessen und die Pastete

oder der gebackene Taig gar nicht. Da sie sich nun, immer an einem kühlen Orte aufbewahrt, länger als 8 Täge gut erhält, so verträgt sie das öftere Aufsetzen, wenn sie groß ist.

Pastete von Karpfen.

Der Karpfe wird, wie gewöhnlich zum Sieden oder Backen vorgerichtet, blos in kleinere Stückchen zerschnitten, in eine tiefe Schüssel gelegt, mit Salz bestreut und mit so viel Wein und Weinessig begossen, daß die Brühe über den Karpfen geht. So bleibt er 24 Stunden stehen. Man macht nun aus nachbenannten Gegenständen eine Farse: ein frischer Hering, oder 6 Loth Sardellen, werden gewaschen und ausgegrätet, einige Schalotten, oder 2 Zwiebeln geschält und all das, nebst der Schaale von einer halben Citrone, klein gewiegt oder gehackt. Aus diesem Gehäcke, dem man noch das erforderliche Salz und Gewürze zusetzt, rührt man, mittelst 4 Loth zergangenem Butter und ein paar Eyern, eine Farse an, der man mit Semmelmehl die Dicke eines steifen Breys giebt. Eine Steingutschüssel wird mit Butter bestrichen, der halbe Theil der Farse hinein gethan, die Karpfenstücke darauf gelegt, diese mit dünnen Butterscheiben weitläuftig bedeckt, von dem Essigwein, worinnen der Fisch gelegen, ein paar Löffelvoll und eben so viel Fleischbrühe darüber gegossen und mit dem übrigen Theile der Farse geschlossen, so, daß das

Ganze eine Pastetenform bekommt. Den Schüsselrand bestreicht man mit zerklöppertem Ey und legt von ausgewelltem Buttertaig einen Kranz herum, bedeckt auch das Ganze mit einem Deckel vom nämlich ausgewelltem Taig, bestreicht nun die ganze Pastete mit Ey und bäckt sie in guter Hitze fertig. Folgende Sooſe verfertigt man zu dieser und andern Fischpasteten: man röstet feines Mehl und Reib- oder Semmelmehl, nach Erfordern, mit einigen Schalottenzwiebeln im Schmalz gelblicht, gießt Fleischbrühe und den Saft einer Citrone daran, fügt geschnittene Citronenschaalen und Gewürz bey und rührt alles zu einer Sooſe an, die man eine Viertelstunde kochen läßt. So wie die Pastete gebacken ist, schneidet man oben den Deckel auf, gießt etwas von der Sooſe hinein und trägt das Uebrige in einem Sooſennapf mit auf. Von allen größern Fischen, gesalzene, geräucherte und marinirte ausgenommen, kann man Pasteten auf diese Art machen.

Pastete von Kräutern.

Dies werden blos kleine Pastetchen. Man wellt Blätterbuttertaig aus und sticht mit einem großen Bierglase Blätze aus denselben. Diese legt man auf ein mit Papier bedecktes Blech und füllt sie mit nachstehender zubereiteter grünen Fülle. Petersill- und Körbelkraut, Sauerampfer, Schnittlauch und feine Mangoldblätter oder Spinat werden, so viel als man zu brau-

chen glaubt, mit kochendem Wasser angebrüht, ausgedrückt und im Mörser gestoßen, wozu man noch die Dottern von 3 hart gesottenen Eyern fügt und mitstößt. Hierzu kommen 2 Händevoll im Schmalz hellgelb geröstetes Semmelmehl, erforderliches Salz und Gewürz und es wird nun alles mit 2 Eyern und 2 Löffelvoll saurem Rahm zu einer Pastetenfülle angerührt. Von dieser Fülle thut man in die Mitte eines jeden aufgelegten Butterblätzchens einen guten Eßlöffelvoll, bestreicht den Rand mit zerklöppertem Ey, deckt mit einem andern gleichen Blätzchen die Fülle zu und bestreicht oben alle mit Ey. Ehe dies geschieht, macht man in die Pastetchen oben und im Rande etliche kleine Einschnitte, sie gehen dann schöner auf. Hat man kleine Pasteten-Mödelchen oder Becken, so legt man diese mit dem Taige aus, deckt sie mit diesem und bäckt sie darinnen mit weniger Umständen. Diese Pastetchen werden zum Voressen nach der Suppe gegeben.

Pastete von Krebsen.

Es wird hierzu gewöhnlicher Blätter-Buttertaig genommen, dem man beym Zubereiten, neben dem frischen Butter, reichlich festen Krebsbutter zusetzt. Die Brosame von ein paar Kreuzerwecken wird mit 1/4 Maas siedender Milch angebrüht, zugedeckt und beyseite gestellt. Man rührt nun 4 Loth Krebsbutter mit 4 Eyern an, setzt den angebrühten Weck nach und nach bey

und salzt und würzt die Masse. Von einer reichlichen Portion Krebse, deren Körper und Schaalen man zu dem erforderlichen Krebsbutter verwendet hat, nimmt man die ausgebrochenen Scheeren und Schwänze, schneidet sie, desgleichen zwey gesottene Kalbsbriese und eine Handvoll wohlgereinigte gebrühete Morcheln. — Sämtlich diese geschnittene Sachen werden in Butter gedämpft. Nun wird eine flache Porzellan- oder Steingutschüssel genommen, deren Boden mit dem Abgerührten zum Theil beschüttet, das Krebsragou darauf vertheilt und die übrige Farse darüber verbreitet, auch die ganze Massa zu einer Pastete formirt. Der Schüsselrand wird nun mit zerklöppertem Ey bestrichen, von dem Krebsbuttertaige ein Kranz ausgewellt, so groß der Rand der Schüssel und wohl breit, darauf gelegt und mit einem Deckel vom nämlichen Taige die Pastete geschlossen, auch ganz mit zerklöppertem Ey überstrichen und gehörig gebacken.

Von diesem Krebsbuttertaige macht man auch kleine Pastetchen auf die bekannte gewöhnliche Art; man mischt die Farse und den Ragou, die man bey der großen Krebspastete anwendet, untereinander und füllt die kleinen Pastetchen damit.

Pastete von Mark.

Ein wohlgereinigtes 1/4 Pfund Mark wird abgerührt, 4 Loth abgezogene Mandeln mit 4

Loth Zucker, worauf eine Citrone abgerieben worden, fein gestoßen, eine Handvoll Semmelmehl dazu gethan und dies alles mit 6 Eyern wohl durcheinander geschlagen. Man bestreicht ein Pastetenbecken mit Butter, legt es mit ausgewelltem mürben Hefentaig aus und gießt die Massa hinein, schließt die Pastete mit einem Deckel von dem nämlichen Taige, bestreicht diesen mit zerklöppertem Ey und bäckts bey guter Hitze. Man kann diese Markpastete auch in kleinen Formen machen. Beym Auftragen werden sie mit Zucker bestreut.

Pastete, englische, Mince-pye genannt.

Man nimmt 1 Pfund frischen Speck, 1/2 Pfund kleine, rein verlesene, gewaschene und wieder getrocknete Weinbeeren, 1/2 Pfund große Rosinen, die aber ausgekernt werden müßen; dies hackt man alles ganz klein. Ferner schält man 12 schöne und reife Borsdorferäpfel, nimmt das Kernhaus aus jedem rein heraus und schneidet sie ebenfalls klein, hierzu kommen noch 6 Loth weißer, fein gestossener Zucker, Nelken, Muskatenblühte und Muskatennuß, von jedem 1/4 Loth, zusammen fein gestoßen. Die ganze Massa oder Farse rührt man wohl untereinander und schüttet sie in einen porzellanen oder wohlglasirten irdenen Topf, gießt 1/8 Maas doppelt abgezogenen und ganz rein schmeckeden Fruchtbrantewein und eben so viel des beßten Mallagawein darüber und bindet den Topf mit

einer Blase wohl zu. An einem kühlen Orte hält sich diese Farse 2 bis 3 Monate und sie fehlt in keiner englischen Küche, die nur einigermassen sich zu den vorzüglichen zählt. — Will man nun eine Pastete machen, so bestreicht man ein Pastetenbecken mit Butter und legt sie mit ausgewelltem mürben Hefentaig aus. Auf den Boden des Taigs legt man von der beschriebenen Farse eine dünne Lage, darauf eine einfache Lage in Scheiben geschnittenes und nur etwas vorher gedämpftes Lamms- Hammels- Kalbs- oder junges Schweinefleisch, nach Belieben, auf diese Lage sehr dünne Citronenscheiben, eine Lage von der Farse, wieder Fleischscheiben und Citronenscheiben und endlich zur Decke abermals eine Lage Farse. Der Taigdeckel schließt nun die Pastete und sie wird langsam und vorsichtig gebacken. Man kann diese Art Pasteten kalt und warm geben, in beyden Fällen mit einer Citronensoose; auch kann man das Fleisch hacken, mit der Farse mischen und auch kleine Pastetchen davon machen.

Pastete von Schinken.

Zu dieser Pastete muß ein kleiner Schinken von einem jungen Schweine genommen und dieser, statt gesotten, in Brodtaig eingeschlagen, beym Bäcker gebacken werden. Von diesem Schinken nun, wenn er kalt geworden ist, schneidet man eine erforderliche Anzahl schöner und ganzer dünner Schnitten. Etwas von dem

Schinkenfleische, das etwa beym Abschneiden der Schnitten zerfallen oder sonst unansehnlich ist, wird gehackt und mit frisch geriebenen Milchbrod, zwey Händevoll, und 1/2 Pfund gekochter und dann geriebener Kalbsleber vermischt, auch das erforderliche Salz, Pfeffer und Ingwer, zugesetzt. Mit 2 Eyern wird alles zu einer Farse angerührt und sollte sie zu steif seyn, mit saurem Rahm verdünnt. Nun wird eine Steingutschüssel genommen, auf deren Boden eine Lage Farse, dann eine Lage Schinkenscheiben gelegt und so fort gefahren; die letzte Lage muß aber Farse seyn. Beym Einlegen muß man jede Lage enger machen, damit das Ganze hoch und pastetenförmig wird. Man stellt nun die Schüssel nur so lange in die Bratröhre, bis die Pastete durchaus heiß ist, belegt sie dann, wie schon mehr gelehrt worden, mit den mürben Buttertaigkränken, warm und trägt sie auf.

Pastete von Schnepfen.

Die Schnepfen, doch weniger nicht als 4 Stücke, werden wie zum Braten vorgerichtet, in der Mitte von einander geschnitten, das Eingeweide heraus genommen und von diesen Kropf und Magen, als untauglich, abgesondert. — Schnepfen und Eingeweide derselben, werden mit Wein gewaschen und in diesem Weine in einen Tiegel gelegt, mit etwas Salz und Gewürz bestreut und fest zugedeckt 24 Stunden

stehen gelassen. Wenn man die Pastete bereiten will, so nimmt man die Schnepfeneingeweide, wie sie sind, und hackt sie mit einem Stückchen Gäns- oder Kalbsleber recht fein. Ein Stückgen Butter von ein paar Loth wird in einem Pfännchen heiß gemacht und 2 Eßlöffelvoll Semmelmehl hellgelb darinnen geröstet, das Gehackte dazu gethan und mit siedender Fleischbrühe angerührt. Diese Brühe, nebst dem Weine in dem die Schnepfen baizten, werden an diese gegossen und sie darinnen fertig gekocht. Ehe sie ganz fertig sind, thut man Citronensaft, geschnittene Citronenschaale, etwas Zucker und Gewürz daran und kocht sie vollends aus. Inzwischen hat man eine leer gebackene mürbe Pastete hergerichtet und warm gehalten, in diese legt man die gekochten Schnepfen, begießt sie ein wenig mit der Brühe, in der sie kochten und giebt die übrige Brühe heiß mit zu Tische.

Pastete von Stockfischen.

Der Stockfisch wird, wie gewöhnlich ungesalzen, nur sehr wenig gekocht, abgehäutet und die oben angezeigte Farse zu Stockfischen, Laperdon ꝛc. gemacht. Man nimmt eine flache Steingutschüssel und streicht einen Theil der obenerwähnten Farse auf den Boden derselben, auf diese kommt eine Lage Stockfisch, auf diese eine Lage von etlichen Eßlöffelvoll in Schmalz gerösteten Zwiebeln, nun wieder eine Lage Fi-

sche und darauf nochmal gedörstete Zwiebeln, mit etwas gestoßener Muskatenblühte und Ingwer, endlich das Uebrige von der Farse. Beym Einlegen der genannten Gegenstände in die Schüssel sieht man darauf, daß solches immer enger geschieht, um eine ordentliche Pastetenform zu erzwecken. Die Pastete wird nun in den Ofen gestellt und nur heiß gemacht, dann wieder herausgenommen und die inzwischen verfertigten und gebackenen mürbe Taigkränze darüber gelegt und so aufgetragen.

Pastete, Straßburger Gänseleber-Pastete.

Man muß hierzu große, weiße Lebern von gemästeten Gänsen nehmen, so viel, als man glaubt in das Pastetenbecken, was man hat, bringen zu können. Die Lebern werden mit geräuchertem fein geschnittenen Specke gespickt und in geschnittene Trüffeln, feines Provenseröl und Citronensaft, alles nach Erfordern der Lebern, die man hat, 24 Stunden lang eingelegt und mit Kräuterpulver bestreut. Man nimmt ferner 1/4 Pfund gute Trüffeln, 1/2 Pf. verwälltes Kalbfleisch, 1/2 Pf. frischen Speck und einige Schalotten, hackt oder wiegt alles klein, rührt 1/2 Pf. Butter mit 2 Eyern ab, fügt das Gehackte bey, salzt es und gießt, während dem Untereinanderrühren, noch ein paar Schöpflöffelvoll gute Fleischbrühe daran. Nun wird gerade so, wie bey der kalten Pastete bemerkt

worden, durchaus verfahren. Auf den mit ausgewellten römischen Brodtaige ausgelegten Pastetenbecken wird der Boden mit geriebenen Parmesankäse dick bestreut, die Hälfte der Farse darauf vertheilt, hierauf die Gänselebern gelegt, auf diese die Brühe gegossen, worinnen sie in der Baize lagen und nun die noch übrige Farse darüber vertheilt und zuletzt das Ganze mit dünnen Speckscheiben überlegt. Der Deckel vom Taige wird nun darauf gelegt und ringsum an den andern Taig angefügt, mit zerklöppertem Ey bestrichen und die Pastete in den Backofen gestellt, so wie man hört, daß es in der Pastete zu kochen anfängt, so läßt man sie nur noch eine Viertelstunde in dem Bratofen stehen, sonst werden die Lebern hart. Soll die Pastete, was aber nur selten der Fall ist, warm zu Tische kommen, so wird das Pastetenbecken mit mürben Hefentaig ausgelegt; wird sie kalt servirt, so bleibts bey der Vorschrift. In beyden Fällen wird die Pastete oben aufgeschnitten und der aufliegende Sprck hinweggenommen. Wird sie warm gegeben, so giebt man Trüffeln- oder Schampignonsoose mit zur Tafel; kalt servirt aber, gießt man etliche Löffelvoll warme braune Coulis daran und läßt's wieder kalt werden, ehe man aufträgt, belegt auch die Schüssel mit Schelee. Der Deckel muß auf die Pastete nach dem Aufschneiden wieder aufgelegt und mit aufgetragen werden. — Die Zuthaten zu dieser Pastete sind auf die größte von 4 bis 6 Gäns-

lebern berechnet, hat man deren weniger, so berechnet man, verhältnißmäßig, die Zuthaten darnach und nimmt weniger davon. Die Gänselebern werden jede ungefähr zu einem halben Pfunde angeschlagen.

Pastete von Wildpret.

Das Wildpret, so in die Pastete kommen soll, wird in kleine, schickliche Stückchen zerschnitten und eben so zugerichtet und gedämpft, als wenn es ganz hätte aufgetragen werden sollen. Wenn es fertig ist, so legt man es aus der Brühe und hebt diese auf, um sie mit der Pastete auf die Tafel zu geben. Die Farse wird gemacht, wie oben zu den Pasteten mit Fleisch gelehrt worden ist, auch behandelt man die Pastete wie alle die, so man mit Butterteigkränzen aufsetzt, oder giebt den Inhalt in einer leer gebackenen Pastete, die man dann nur nach der Einlage noch ein wenig zum Heißwerden in den Ofen setzt.

Petersilie. Ein beliebtes Küchenkraut, dessen Wurzeln auch Anwendung, sogar, nebst dem Kraut, als Gemüße, am Rindfleisch gekocht, finden und deren Zubereitung allgemein bekannt ist. Die Wurzeln des Pastinacks, oder der welschen Petersilie, kocht man ebenfalls unter gelben Rüben und Petersill als ein Zugemüße.

Petersilienssoose, s. m. unt. Soosen.

Pfannenkuchen, s. unt. Omeletten.

Pfeffer. Ein bekanntes und nothwendiges Küchengewürz, das aber nie zu häufig oder in Menge darf angewendet werden, sonst wird es widrig und ungesund, wie dies mit allen Gewürzen der Fall ist.

Pfeffernüße.

Man rührt 1/2 Pfund gestoßenen Zucker mit zwey Eyern wohl ab, setzt geschnittene Citronenschaale, 1/4 Loth Zimmt, 1/8 Loth Gewürznelken, 1/8 Loth Cordamomen und 1/4 L. Pfeffer, alles gestoßen, bey und rührt dann mit 1/2 Pfund Mehl einen Taig an. Dieser wird auf einem mit Mehl bestreutem Backbrette so lange gewirkt, bis er recht glatt ist. Sollte der Taig zu strenge seyn, so hilft man mit noch einem Ey nach. Hierauf wellt man den Taig 3 Messerrücken dick aus, bestäubt ihn mit Mehl und Zucker, sticht mit einem gehörigen Modelle aus Blech die Nüßchen aus, läßt sie einen halben Tag trocknen und bäckt sie dann auf einem, mit weißen Wachs bestrichenen Bleche, bey schwacher Hitze fertig.

Pflaumen, s. Zwetschgen.

Pflaumenkuchen, s. unter Kuchen.

Pfiffer, Pfifferlinge, Schwämme oder Pilze.

Es giebt deren eine Menge, aber

nur wenig Arten davon sind eßbar und gesund; die meisten ungesund und einige giftig und tödtlich. Von den feinen Gattungen der Pilze oder Erdschwämme, den Morchelgattungen, Schampignonen u. s. w. findet man unter ihren Namen das Erforderliche; die geringern Arten der Pilze oder Schwämme, als die Brättlinge, die gelben und die weißen Schwämme, werden folgends zubereitet. Man putzt sie rein, schneidet die Stiele ab und theilt sie, wenn sie groß sind, in zwey oder vier Stücke. Hierauf legt man sie in frisches Wasser und wäscht sie, wenn sie ein paar Stunden darinnen gelegen haben, heraus, legt sie auf eine flache Schüssel und würzt sie mit Pfeffer, Ingwer und Salz. Nun macht man Schmalz in einer Pfanne heiß, schüttet die Pilze hinein, rührt sie durcheinander und läßt sie weich dämpfen. — Sollten sie zu trocken seyn, so gießt man ein oder ein paar Löffelvoll Fleischbrühe zu. So wie sie meist weich sind, gießt man die Brühe größtentheils ab und setzt ein Stück Butter zu, mit dem man sie vollends fertig kocht. Man kann auch (und bey den weißen und gelben Schwämmen ist es besser) die Pilze, nachdem sie geputzt und gewaschen sind, mit siedendem Salzwasser brühen, das Wasser ablaufen lassen und die Pilze dann ausdrücken, so verlieren sie ihre Bittere. Die weitere Zubereitungsart bleibt die nämliche, wie oben gesagt worden ist. Will man die Pilze sauer bereitet

haben, so thut man klein geschnittene Zwiebeln beym Rösten im Schmalz dazu, schüttet sie alsdann, wenn sie fast weich sind, in einen Fußhafen, und gießt Wein, Essig und Fleischbrühe, von jedem ein paar Löffelvoll daran, und kocht sie so fertig.

Picklinge, Picklingsheringe, sind ausgewässerte und dann geräucherte Heringe und zwar die kleinsten derselben. Sie werden meistens gebraten und zwar in der Pfanne, so wie auf dem Roste. Hierzu folgen nachstehend ein paar Anweisungen.

Picklinge mit Butter in der Pfanne gebraten.

Man schälet die Picklinge ab, reißt sie in vier Stücken der Länge nach, und macht sie von den Gräten, dem Rogen, oder der Milch rein. Hernach zerläßt man Butter in einer Pfanne, legt die Picklinge in dieselbe und brät sie gehörig durch; allein man muß sie ja nicht hart braten, sonst schmecken sie nicht gut. — Man brät die Picklinge auch im Provenserdl, statt im Butter; hierzu wird ihnen der Kopf abgeschnitten und die Haut abgezogen, dann werden sie mit reinem Provenserdl bestrichen in die Pfanne gelegt, ein paarmal umgewendet und jedesmal wieder mit Oel bestrichen, so sind sie fertig. Beym Auftragen drückt man Citronensaft darauf.

Picklinge auf dem Roste gebraten.

Der Pickling ist, wie bekannt, ein geräucherter Hering; man schälet ihn ab und ißt ihn theils so, wie er ist, oder auch zum Butterbrode. Man brät ihn aber auch auf dem Roste, nämlich: man weichet ihn vorher in geringen Wein, öffnet ihm den Bauch, macht den Fisch auseinander, breit oder platt, bestreicht ihn mit Butter und legt ihn mit dem Rücken auf den Rost. Wenn er fertig gebraten ist, ißt man dazu Senf oder eine Kapernsoose. — Bey jeder Art von Zubereitung wird dem Pickling der Kopf abgeschnitten und die Haut abgezogen.

Pistazienbrod, s. unter Confect.

Pöckelfleisch, oder Rindfleisch einzupöckeln.

Man nimmt eine oder zwey der beßten Rindsbrüste und schneidet den Stich, oder wo es blutig ist, hinweg. Alsdann nimmt man auf 40 Pfund Fleisch 8 Loth reinen Salpeter und 6 Händevoll Salz, reibt es damit tüchtig durch und legt es, so fest als möglich, in ein sogenanntes Schraubenfaß. Das Faß wird recht fest zugemacht, daß es ja keine Luft habe. — Für den Liebhaber kann man auch Citronenschaalen, Wachholderbeere und etwas Rosmarin dazu thun. Wenn man aber das Fleisch lange aufbewahren will: so müßen diese Zutha-

ten weggelassen werden, weil sonst Fäulniß entsteht. Ist das Fleisch nun eingespündet, so wird es alle Tage umgewendet und muß 14 bis 18 Tage liegen, alsdann kann man es herausnehmen, mit grob gestoßenen Pfeffer und Nelken bestreuen und endlich gequetschte Wachholderbeeren dazu thun und kochen. Hat es zu viel Salz eingezogen: so wird, wenn es zwey Stunden gekocht hat, die erste Brühe weggenommen und aufs neue eben so viel heisses Wasser, als das erstemal, dazu gegossen; dieser Fall tritt aber nur selten ein. Zum Pöckelfleisch, das man warm giebt, wird das Ochsenfleisch von der Brust genommen, wenn es aber, wie Schinken, kalt zu Tische kommt, so muß es vom Schlegel seyn. Das Fleisch zum Einpöckeln darf nicht gewaschen werden, man wischt blos das Blut und Unreine mit einem reinen Küchentuche weg. Auch wenn man das Pöckelfleisch zusetzt, darf es nicht gewaschen werden, es wird auch nur abgewischt. In einem grossen steinernen Topfe kann man sich 10—12 Pfunde Fleisch ins Kleine einpöckeln, es mit Eisengewicht einschweren und den Deckel fest verbinden.

Pomeranzen, sind bekannte Früchte, die wir aus Italien erhalten und die in der Küche bloß zu süßen Speisen und zu Confituren verwendet werden. Man hat süße und bittere Pomeranzen, auch in Zucker eingelegte Schaa-

len derselben; die süße Sorte wird aber am meisten verbraucht.

Pomeranzensoose, s. m. unt. Sooseu.

Potage. Mit diesem Namen bezeichnet man in der französischen Kochkunst eine kräftige Suppe von Coulis, Schü oder dergleichen Brühen bereitet, in welcher allerley Suppengegenstände, als Klöschen, Reis, Graupe oder kleine Gerste, allerley Kräuter und Wurzeln, Fadennudeln, Briese, Mägen vom Geflügel und dergl. m. vorkommen; imgleichen wird Potage ein Gericht von Allerley benennt, so wie das Ollapodrida, wo Kalbs- Lamms- Hühner- und Kapaunenfleisch, mehrere Sorten zusammen, in einer langen Brühe vorkommen. Die Potagen werden zuerst aufgetragen und sind entweder als Suppe oder als Voressen zu betrachten, man kann sie manchfaltig verändern. Hier zum Muster ein paar derselben.

Potage von Tauben und Vögeln.

Junge Tauben, Vögel, Kalbs- oder Lammfleisch läßt man zusammen dämpfen; dann thut man würfelicht geschnittenen Speck, Spargel, grüne Erbsen und andere Suppenkräuter dazu und läßt solche mit Fleischbrühe fertig kochen. Wenn Alles dieses gut gekocht und gewürzt ist, so wird es über in Butter oder Schmalz gerösstete Semmel angerichtet. Unter Suppen kommen mehrere Potagen (Potahschen) vor.

Potage, sauere, von Kalbfleisch.

Man nimmt eine Kälberbrust, kocht solche wie gewöhnlich, und wenn das Fleisch meistens fertig und die Brühe abgeklärt ist, so thut man Butter, Kapern, Citronenscheiben, in Wasser gekochte Morcheln und etwas Muskatenblumen dazu. Dieses Alles läßt man mit dem Fleische in der Suppe kochen; setzt dann einen Tiegel mit etwas Butter auf Kohlen, rührt in die geschmolzene Butter etwas Mehl, thut solches in die Suppe und richtet an.

Potage, weiße Königspotage.

Man nimmt ein rein geputztes Huhn, 1 Pfund vom Halsstück eines Kalbs, schneidet beydes in kleine Stücke und quetscht die Knochen. Hierzu thut man noch zerrührt 3 Eyerdottern, etliche gestoßene Mandeln und gute Suppenwurzeln. Dies Alles setzt man in einen Fußhafen in guter Fleischbrühe wohlverdeckt zu und läßt es sachte recht wohl auskochen. Dann treibt man es durch einen Suppenseiher, salzt und würzt die Brühe, läßt sie heiß werden und richtet sie über gebähte Semmelschnitten an. Man kann auch Krebsschwänze und gut in Fleischbrühe weichgekochte Schnecken dazu thun. Diese Königspotage ist eine vorzüglich gute Suppe.

Preßkopf zu machen.

Man nimmt frische Speckschwarte von einem jungen Schweine etwa 1½ Pfund, dann von eben diesem die Füße, Ohren und Kinnbacken, nebst zwey Kalbsfüßen. Diese kocht man zusammen, mit gehörigem Salze, im Wasser weich; schält Haut und Fleisch von den Beinern und schneidet das Abgeschälte in länglichte, zierliche Stücke, bis auf die Speckschwarte, die man ganz läßt. Das Geschnittene wird nun in einen Fußhafen gethan, ein Trinkglas voll Wein und Weinessig gemischt und etwas von der Brühe, worinnen es gesotten worden ist, daran gegossen. Ferner besteckt man eine Zwiebel mit Gewürznelken, schneidet Citronenschaale klein und thut auch diese, nebst etwas Ingwer und Pfeffer und dem Safte von einer Citrone hinzu. Das Geschirr wird zugedeckt und man läßt alles eine Stunde lang kochen, sieht aber nach, daß die Massa nicht zu trocken und feste wird, in welchem Falle man etwas von der Sudbrühe nachgießt. Nun nimmt man die mitabgesottene Speckschwarte, schneidet 2 Scheiben daraus, davon legt man eine in die Mitte einer Serviette und diese in eine tiefe Schüssel, thut aus der gekochten Massa die Zwiebel heraus und füllt dann alles in die Serviette auf die Speckschwärtenscheibe, deckt es mit der andern Scheibe zu und bindet die Serviette so rund und fest als möglich zu. Diese wird nun

auf einen hölzernen Teller gelegt, das Obere, wo sie zusammen gebunden ist, auseinander gelößt, ein hölzerner Teller darauf gethan und mit Gewichtsteinen stark beschwert. So bleibt es, an einem kühlen Orte, etliche Tage stehen; will man davon gebrauchen, so nimmt man den Preßkopf aus der Serviette, schneidet Schnitten davon und servirt sie mit Essig, Oel und Pfeffer.

Prisolen, s. Kalbfleisch, gewickeltes.

Prügelkuchen, s. m. Baumkuchen.

Pudding. Diese Lieblingsspeise der Engländer hat überall Liebhaber gefunden, besonders bey uns Teutschen. Der Pudding ist eigentlich ein großer gekochter oder gebackener Klos, ungefähr das, was unser Hefenknopf ist, hat aber manchfaltige Veräuderungen in der Zubereitung. Ich setze hier mehrere Zubereitungsarten her und bemerke überhaupt dabey: daß die Zuthaten, die ich angebe bey jedem Pudding zusammengenommen, wenn sie ein gutes Pfund am Gewichte ausmachen, der Pudding dann für 6 bis 8 Personen, an einer Tafel, neben den andern Speisen, zureichend ist.

Aepfelpudding.

Man schält ein Dutzend Borsdorfer Aepfel, schneidet sie klein und dämpft sie im Schmalze weich. Inmittelst röstet man 3 Eßlöffelvoll

feines Mehl in Butter gelb und rührt dies mit 1/4 Maas süßen Rahm zu einem Muse an. — Wenn dieses kalt ist, so werden 6 Eyer und 2 Eyerdottern, 4 Loth abgezogene und gestoßene Mandeln, 1/4 Pfund gestoßener Zucker, die auf diesem abgeriebene Schaale einer Citrone und deren Saft dazu gethan und alles mit den Aepfeln wohl durcheinander gerührt. Nun bestreicht man ein Pastetenbecken oder eine andere runde Forme, innen dick mit Butter, bestreut diesen mit Semmelmehl und füllt die Massa hinein, bäckt sie und trägt sie warm, mit Zucker und Zimmt bestreut, zu Tische.

Englischer Pudding.

Man reibt von einem Pfunde weißen Milch- oder Semmelbrode die braune Rinde ab, schneidet es in Scheiben und weicht es mit einer halben Maas guter Milch ein. Ein Viertelpfund frische Butter wird mit 6 Eyerdottern zu Schaum gerührt, 1/4 Pfund Rinder-Nierenfett und Mark, in Würfeln geschnitten, dazu gethan, die eingeweichte Semmel dazu gerührt, 1/4 Pfund gestoßener Zucker, worauf das Gelbe einer Citrone abgerieben worden, nebst 4 Loth abgeschälten Mandeln, fein gehackt, beygefügt, und dies Alles, nebst 1/4 Pf. Rosinen, die ausgekernt und Weinbeeren, gewaschen und getrocknet, langsam und nach und nach untereinander gerührt. Das Weiße der gebrauchten Eyerdottern wird zu Schnee ge-

schlagen und mit etwas gestoßenem Zimmt und Muskatenblühten der Massa rührend beygefügt. Diese wird nun in die Mitte einer Serviette, welche man stark mit Butter beschmiert und in eine tiefe Schüssel eingelegt hat, gegossen, die Serviette recht locker zugebunden und in einen Topf kochenden und gesalzenen Wassers gehängt und darin schwebend kochen lassen, wozu immer 1 1/2 bis 2 Stunden Zeit erforderlich sind. Beym Anrichten legt man den Pudding mit der Serviette in einen Seiher oder in eine tiefe Schüssel, bindet letztere behutsam auf, stürzt die flache Schüssel, worinnen man den Pudding auftragen will, darauf und wendet beyde Schüsseln behutsam um, damit der Pudding nicht zerfällt. Die Soose, am beßten eine Weinsoose, muß vorher bereit und heiß zur Hand stehen, sie wird über den angerichteten Pudding gegossen und dieser sodann gleich aufgetragen. Der gebackene englische Pudding ist der oben beschriebene Aepfelpudding.

Pudding von Fadennudeln.

Man läßt 1/2 Maas gute Milch aufkochen, rührt 12 Loth Fadennudeln hinein und läßt diese in der Milch aufquellen und kalt werden. Sonach wird 1/2 Pf. Butter mit 12 Eyerdottern zu Schaum gerührt, 4 Loth gestoßener Zucker und das auf dem Zucker abgeriebene Gelbe einer Citrone, nebst den Nudeln hin-

zu gefügt, Dann nimmt man ein Pastetenbecken, wozu man aber eine genau darauf passende Stürze haben muß, bestreicht das Becken mit zerlassenem Butter aus und bestreuts mit Semmelmehl, gießt die Massa sodann hinein. Das Becken wird nun zugedeckt und in einen großen Fußhafen mit kochendem Wasser gesetzt, so, daß das Wasser immer dem Rande des Beckens nahe, aber nie gleich steht. Der Pudding muß auf diese Weise fast 3 Stunden langsam kochen, man muß daher, wenn sich zuviel Wasser eingekocht hat, immer wieder heißes Wasser nachgießen. Ist der Pudding fertig, so stürzt man ihn behutsam auf die Schüssel, in der er soll aufgetragen werden und begießt ihn mit einer heißen und guten Rahmsooße.

Pudding, von Hecht, mit Krebsen.

Es werden ein paar Pfunde Hecht, wie gewöhnlich, vorgerichtet, im Salzwasser abgekocht und von Haut und Gräten gereinigt; das Fleisch wird klein gepflückt oder verzupft. Ferner siedet man 2 Pfund große Krebse, schält die Scheeren und Schwänze aus und schneidet auch diese klein. Von den Körpern und Schaalen der Krebse macht man, auf die bekannte Art, Krebsbutter und siedet sie nachher zur Krebssooße aus. Man weicht nun 1 1/2 Pfund in dünne Scheiben geschnittene Semmeln in Milch ein, schneidet ein paar Zwiebeln recht fein und schwizt sie in 1/2 Pf. Butter weich,

wozu nach und nach 8 Eyer daran geschlagen und mit der Hälfte des erhaltenen Krebsbutters klar, auf dem Feuer, abgerührt werden. Die eingeweichte Semmel, nebst etwas Salz und Gewürz, wird noch, nebst etwas feinem Mehle und 4 Eyern durcheinander gerührt und das Hecht- und Krebsfleisch kommt zuletzt dazu. Alles wird nun untereinander gemischt und der Pudding, auf die schon beschriebene Art, in eine Serviette gebunden, gekocht und vorsichtig ganz auf die Schüssel gebracht. Eine schon vorhandene Krebssoose, aus dem Krebsbutter und Brühe, die man von den ausgebrochenen Krebsen bereitet hat, wird heiß darüber gegossen und der Pudding aufgetragen. Man thut wohl, aus den hier vorgeschriebenen Zuthaten, die auf eine Tafel von 20 Personen genug sind, zwey Puddings zu machen und in 2 Schüsseln aufzutragen.

Pudding von Kalbsbriesen.

Man nimmt 4 Kalbsbriese und 4 Loth Ochsenmark. Die Briesen brüht man im Salzwasser, legt sie dann in kaltes, zieht ihnen die Häutchen ab und schneidet sie in Scheiben. — Mit 4 Loth Butter rührt man das Ochsenmark ab, thut fein geschnittenes Petersillkraut und klein geschnittene Citronenschale, auch etwas Salz dazu und dämpft die geschnittenen Briese darinnen, rührt auch etwas Pfeffer und Muskatenblühte, nebst dem Safte einer Citrone und

einen Rührlöffelvoll Mehl daran. Hat alles angezogen, so stellt man es beyseite zum Abkühlen, Nun reibt man von 3 Kreuzerwecken die Rinde ab, schneidet das Innere zu dünnen Schnitten und brüht solche mit 1/4 Maas siedender Milch an. Hierauf rührt man 12 Loth Butter leicht ab, schlägt nach und nach 6 ganze Eyer und 6 Eyerdotter daran, fügt das angebrühte Weckenbrod, Salz und das Gedämpfte hinzu, rührt alles wohl durcheinander, breitet eine Serviette aus, wie schon oben gelehrt worden ist, gießt die Massa hinein und verfährt damit nach mehrmaliger Vorschrift. Eine Morchelnsoose ist die beßte zu diesem Pudding.

Kirschen- oder Weichselpudding.

Die Massa zu diesem Pudding ist eben die, wie zu dem Semmelpudding (m. s. diese unter ihrem Namen), blos statt der Rosinen werden Sauerkirschen oder Weichseln genommen. Diese kernt man mit einem Federmesser aus und verwendet die Brühe oder den Saft, den man von den Weichseln ablaufen läßt, zu der Weichselsoose, welche man zu diesem Pudding giebt. Die übrige Behandlung und das Backen bleibt auch wie bey dem Semmelpudding.

Krebspudding.

Man nimmt 80 Stücke Suppenkrebse, siedet sie, wie gewöhnlich, bricht Scheeren und Schwänze aus, schält diese ab und macht aus

den Schaalen und Körpern der Krebse, auf die gewöhnliche Weise, Krebsbutter und Krebsbrühe. Andere 12 oder 15 Stücke Suppenkrebse werden lebendig im Mörser gestoßen in einen Fußhafen gethan, eine Maas Milch darüber gegossen, über dem Feuer gut durchgerührt und dann durch ein Haarsieb oder Suppenseiher getrieben. Nun rührt man 5 oder 6 Eyer in einem Geschirre recht klar, fügt die Krebsmilch bey und rührt sie nochmals auf dem Feuer mit ein wenig Weinessig so lange, bis die Massa zu einem Käs wird. Diesen Käs schöpft man aus dem Flüssigen, schüttet ihn in einen Mörser, salzt und würzt ihn und stößt 1/2 Pfund Semmel, die man vorher in Milch eingeweicht hatte, darunter. Jetzt werden 8 bis 10 Loth Krebsbutter mit 3 ganzen Eyern und 4 Dottern zu Schaum gerührt und alles Uebrige rührend dazu gethan. Die Massa wird auf die schon bekannte Weise in eine Serviette gebunden und in stets siedendem Wasser eine gute Stunde gekocht. Die heiße Soose darüber wird von den hierzu angewendeten Krebsen gemacht.

Leberpudding.

Eine schöne weiße Kälberleber wird etwas gekocht und wenn sie erkaltet ist, auf dem Reibeisen gerieben. Kann man eine Gänseleber von einer gemästeten Gans haben, so schneidet man diese, ungekocht, recht klein würfelicht darunter; ausserdem muß man eine ganze Kalbsleber

nehmen. 1/4 Pfund Rindsmark und ein paar fein gehackte Zwiebeln werden in einem Viertelpfunde Butter abgebräunt und nach und nach 4 Eyer und 4 Eyerdottern darein gerührt. Ein halb Pfund geriebene Semmel in Rahm eingeweicht, 1/4 Pfund gewaschene Weinbeere und etwas fein geschnittene Citronenschaale fügt man hinzu und formirt, mit der Leber und dem Uebrigen, eine Massa. Diese salzt und würzt man, bindet sie in eine Serviette und verfährt auf mehrbesagte Art damit. Man übergießt diesen Pudding mit heißer Kapernsoose. — Man kann die Massa auch in ein mit Butter ausgestrichenes und mit Semmelmehl überstreutes Pastetenbecken gießen und backen. Auch da giebt man Kapernsoose mit zu Tische.

Mandeln- und Rosinen-Pudding.

Man reibt von zwey Kreuzerwecken die Rinde ab, schneidet das Innere in dünne Schnitten und feuchtet diese mit Milch an. Ferner röstet man mit einem Stückchen Butter ein paar Eßlöffelvoll feines Mehl gelb und rührt es mit Milch zu einem Brey. Ist dieser verkühlt, so werden 6 Eyer daran gerührt, ein Eßlöffelvoll gestossener Zucker, 4 Loth geschälte und geschnittene Mandeln und eben so viel gewaschene und wieder getrocknete kleine Rosinen oder Weinbeere, auch ein paar Loth ausgekernte große Rosinen, alles klein geschnitten, dazu gethan. Dieses alles wird mit dem angefeuchteten Wec-

kenbrode gut untereinander geführt, mit gestoßenem Zimmt und geschnittener Citronenschaale gewürzt, in ein Pasteetenbecken, das vorher mit Butter wohl ausgestrichen und mit Semmelmehl bestreut worden ist, geschüttet und gebacken. Man giebt Hiefen- oder Weichselsooße dazu.

Plum-Pudding (englischer).

Dies ist eigentlich ein Pflaumen- oder Zwetschgenpudding, von gedürrten Zwetschgen gemacht. Man rührt 1/2 Pfund Butter zu Schaum, sonach 6 Eyer und 6 Eyerdottern und 1 Pfund feines Mehl so darunter, daß man, nach jedem Ey und Eyerdotter, Mehl einrührt und es so einrichtet, daß man mit beyden zugleich fertig wird; zugleich wird auch 1/2 Pfund Zucker, worauf das Gelbe von einer Citrone abgerieben worden, in 1/8 Maas Rahm aufgelöst, gesalzen und gewürzt, unter die Massa rührend, gemischt. Nun kocht man 1 Pf. schöne und gut gedürrte Zwetschgen mit 1/4 Pf. ausgekernten Rosinen im Wasser, aber nicht allzu weich, kernt nach dem Erkalten die Zwetschgen ebenfalls aus und hackt sie nebst den Rosinen und 1/4 Pfund Ochsenmark klein. Die ganze Massa wird nun mit dem Schnee von dem Weißen der 6 Eyerdottern zusammen und untereinander gerührt, eine Serviette gut mit Butter bestrichen und mit klein geschnittenen Citronat und gewaschenen Weinbeeren bestreut,

die Massa darein gegossen und weiter so damit verfahren, wie bey die andern Puddings gelehrt worden ist. Dieser Pudding muß zwey Stunden kochen; man begießt ihn, vor dem Auftragen, wohl mit heisser brauner Butter, und servirt ihn mit einer besonders dazu gegebenen Zwetschgenmus-Soose.

Pudding von Pomeranzen.

Es werden 8 schöne und frische süße Pomeranzen im Wasser weich gekocht, gehackt und durch einen engen Suppenseiher getrieben. Man weicht ferner 1 1/2 Pfund weißes Semmelbrod, fein geschnitten, in guter Milch ein, stößt 1/2 Pfund abgezogene Mandeln und eben so viel Zucker, weiter schneidet man 4 Loth Citronat klein. Ein halbes Pfund Butter wird mit 15 Eyerdottern zu Schaum gerührt, die Massa nach und nach, während dem Rühren, beygemischt und zuletzt der Schnee von dem Weißen der Eyer hinzugefügt. Uebrigens wird der Pudding, wie bey andern schon gelehrt worden, behandelt. Man gießt, heiß, eine Weinsoose von rothem Weine und Zimmt darüber.

Reis-Pudding.

Der Reis muß rein und vollkommen, schön weiß und gut gelesen oder geklaubt seyn. Er wird mit kochendem Wasser gebrüht, dieses abgeseihet und dann in Fleischbrühe oder Milch, bey schwachem Feuer, langsam gekocht und ja

nicht gerührt. Auf diese Art kocht man 1 Pf. Reis in einer Maas Milch nur halb weich, und läßt ihn wieder kalt werden. Ein halbes Pfund Butter wird mit 12 Eyerdottern zu Schaum gerührt; 1¼ Pfund Zucker, auf dem das Gelbe einer Citrone abgerieben worden, so wie 1½ Pf. gewaschene und wieder getrocknete Weinbeere, nebst etwas gestossenem Zimmt, werden, nebst dem Reis, behutsam darunter gerührt und zuletzt der Schnee von 8 Eyerweiß, rührend, hinzugefügt. Die Behandlung ist übrigens wie bey den andern Puddings. Man begießt diesen Pudding mit heisser Weichselsoose. Zum gebackenen Reispudding wird die nämliche Massa genommen, nur statt den Weinbeeren, nimmt man ¼ Pfund abgezogene und geschälte Mandeln, welche man gestossen beymischt. Die Massa wird in ein stark mit Butter ausgestrichenes und mit Semmelmehl wohl bestreutes Pastetenbecken gegossen und gehörig gebacken.

Semmel-Pudding.

Man schneidet 1 Pfund weiße Semmeln in dünne Scheiben, läßt solche in 1 Maas Milch gut anziehen; ½ Pfund Butter wird in einer Kasserole oder Pfanne zerlassen, die eingeweichte Semmel und ¼ Pfund Zucker, worauf eine Citrone abgerieben worden und ein wenig Salz dazu gethan. Mittelst Umrührens über dem Feuer wird die Massa vermischt, wobey

man sich vorzusehen hat, daß sie nicht anbrennt. Ein Viertelpfund abgezogene und fein geschnittene Mandeln und 1½ Pfund ausgekernte Rosinen werden auch hinzugefügt und nach und nach 12 Eyerdottern und endlich das zu Schnee geschlagene Weiße von diesen, zum Ganzen gerührt. Ein Pastetenbecken wird mit Butter ausgestrichen und dieser mit Semmelmehl bestreut, die Puddingmassa hineingegossen und gebacken. Man giebt Weinsoose dazu.

Pudding von Stockfisch.

Wenn der Stockfisch gehörig, aber höchst wenig gekocht ist, auch die Gräten ausgesucht sind; so wird selbiger durchgeschnitten, dann Butter zu Schaum gerührt, in Milch gewelchte Semmel, 6 bis 8 ganze Eyer, etwas Gewürz, und gehackte Schalotten dazu gethan, dann alles durcheinander gerührt. Etliche Löffel voll Rahm oder gute Milch, der Stockfisch, dann das Gehackte werden zusammen gerührt und in Serviette gebunden, welche vorher in kochendem Wasser naß gemacht worden, darinnen noch eine halbe Stunde gekocht, sodann heraus mit Vorsicht auf die Schüssel gelegt und mit geschnittenen, in Butter gebratenen Zwiebeln überschüttet. Von Laperdon und Salm wird auf diese Art auch ein Pudding gemacht.

Zwetschgenpudding, s. Plumpudding.

Punsch u. Punschessenz, s. Getränke.

Q.

Quitten. Eine vortreffliche Baumfrucht, die in der Küche und in der Conditorey vortreffliche Dienste leistet. Nur einige Zubereitungen derselben will ich hier hersetzen, andere stehen schon bey verschiedenen Speisebereitungen.

Quitten-Confect.

Man reibt schöne, im Wasser weich gekochte Quitten, nachdem sie geschält worden, auf dem Reibeisen. Zu einem Pfunde dieses geriebenen Marks, nimmt man 3/4 Pfund geläuterten Zucker, thut diesen in eine messinge Pfanne und das Mark dazu; setzt fein geschnittene Citronenschaale und den Saft einer Citrone bey und klopft die Massa auf schwachem Feuer, unter beständigem Rühren, dick, so lange, bis sie sich von der Pfanne schält. Nun werden Zimmt, Nelken und Cordemomen hinzu gerührt, von jedem 1/4 Loth gröblicht zerstossen und die Massa auf eine Zinnplatte zum Abkühlen geschüttet. Ehe sie kalt wird, bestreut man ein Backbrett mit gestossenem Zucker und wellt sie 2 Messerrückendicke aus. Aus dem Blatze sticht man, nach Belieben, allerley kleine Figuren aus, legt diese auf mit Zucker bestreutes Papier und läßt sie in einer warmen Stube trocknen.

Quitten einzumachen.

Es werden eine selbst beliebige Anzahl reife Quitten geschält und nach Beschaffenheit der Größe in 4 oder 8 Theile jede zerschnitten. — Man kocht die Schnitze im Wasser halb weich und legt sie auf ein Tuch zum Abtrocknen. Zu 2 Pfund Quittenschnitzen, frisch gewogen, werden 1 1/2 Pfund geläuterter Zucker genommen, diesen thut man in eine messinge Pfanne und die Quittenschnitze dazu, nebst einem Stückchen gebröckelten Zimmt und etlichen ganzen Nelken, auch einer geschnittenen Citroneinschaale. So wie die Quitten über dem Feuer eingemacht und gehörig weich sind, läßt man sie etwas abkühlen und verwahrt sie in einem Einmachglase oder Porzellantopfe zum Gebrauche.

Quitten-Hohllippen.

Man kocht ganze Quitten, so viel man zu brauchen glaubt, ganz im Wasser weich, schält sie dann und reibt das Mark, bis an das Kernhaus, ab. Dieses Geriebene wird durch einen engen Suppenseiher oder ein Haarsieb getrieben und auf 1 1/4 Pfund dieses Marks, 1 Pfund feiner, durchgesiebter Zucker genommen. Beydes wird miteinander eine halbe Stunde abgerührt, die Schaale von einer Citrone am Zucker vorher abgerieben und der Safte derselben beygemischt und noch eine halbe Viertelstunde gerührt. Nun nimmt man Steingutteller, bestreicht den Boden derselben innen mit einer

Speckschwarte und streicht, so dünn und gleich als möglich, von der Massa über den Boden, setzt die Teller auf einen warmen Ofen, so lange, bis die Hohllippen darauf so trocken sind, daß man sie herunter ziehen kann. Dann werden sie über dazu hergerichtete glatte, runde Hölzer gebogen, unten am Ende mit Eyerweiß betupft, damit sie beysammen bleiben. Man läßt sie bey einem warmen Ofen wohl abtrocknen und zieht dann die Hölzer behutsam heraus. Beym Aufwickeln auf die Hölzer muß beobachtet werden, daß die glatte auf dem Teller unten aufgelegene Seite der Hohllippe immer nach aussen kommt.

Quittensaft, s. unter Säfte.

Quittentorte, s. unter Torten.

R.

Raffiolen sind gefüllte Omeletten oder Pfannenkuchen, von Fleisch- Fisch- Krebs- und Schnecken-Gehäcke. Sie kommen bey den Gegenständen vor, aus denen sie gemacht werden; man nennt sie auch noch gefüllte **Eyerwämmchen** und **Schlickkräpfchen**, imgleichen **Eyerwürste**. Sie sind auch nichts anders als Würste, deren Fülle man von oben benannten und noch andern Fleischgegenständen gehackt und

mit Eyern und Semmelmehl angemacht, auf Omelettenblätzchen gestrichen, aufgewickelt und in Fleischbrühe aufgekocht hat. Sie dienen bey Abendessen statt der Suppe.

Ragou-Pulver.

Man nimmt:

8 Loth Champignons,
6 „ Trüffeln,
4 „ Thymian,
4 „ Estragonkraut,
1 „ weißen Pfeffer,
1 „ Ingwer,
1 „ Muskatenblumen.
1 „ Nelken,
1 „ Koriander,
1/2 „ Cordemomen.

Dies Alles wird, was nicht ohnehin schon trocken und dürre ist, behutsam im Schatten getrocknet und dürre gemacht, sodann untereinander fein gestossen und in eine geräumige gläserne Flasche oder Boutellie gefüllt, fest zugepropft, an einen trockenen Ort gestellt und zuweilen umgerüttelt. Will man eine Ragoubrühe über etwas machen, so nimmt man reine Fleischbrühe, verdickt diese mit Eyerdotter und mischt, nachdem man viel oder wenig Brühe braucht, einen oder ein paar Theelöffelvoll von diesem Pulver, kurz vor dem Anrichten darunter, so wird das Ragou vortrefflichen Geschmacks werden.

Ragout, Ragou, ist eine mit einer kräftigen Brühe zugerichtete Speise, die, da man in der Regel abgehobenes Geflügel, Braten und anderes Fleisch, das unverspeißt übrig bleibt, dazu verwendet, von Nutzen und Erheblichkeit ist. Man kann die Ragous auf mancherley Weise verändern und mit Nutzen das vorstehend beschriebene Pulver dazu verwenden. Dieses Pulver soll in jeder Küche vorhanden seyn, es dient manchfaltig.

Ragou von gebratenen Gänsen und Enten.

Die Bratenstücke dieses Geflügels werden in einen Fußhafen gethan, etliche geschälte und in Scheiben geschnittene Borsdorfer Aepfel und klein geschnittene Zwiebeln hinzu gefügt, Braten- und Fleischbrühe, auch ein wenig Wein daran gegossen. Mit diesen Gegenständen läßt man das Ragou durchkochen und würzt es mit ein paar Theelöffelvoll des oben beschriebenen Ragoupulvers. Die Sooſe verdickt man mit im Butter gebräuntem Semmelmehle. Die Ueberbleibsel von allen Braten, zerschnitten, werden eben so behandelt. Man kann die Brühe durch Zusatz von geschnittener Citronenschaale, Kapern und Sardellen nach Belieben verändern.

Ragou von Haasen.

Man zerschneidet den Haasen, hackt die Knochen in Stücken und thut sie in eine Kas-

serole oder Fußhafen, gießt Bratenbrühe, ein wenig Pfeffer, Citronenscheiben, Lorbeerblätter, Schalotten oder fein gehackte Zwiebeln, nach Belieben Sardellen oder Hering, Kapern und gute Fleischbrühe dazu, und läßt es zusammen kochen. Zuletzt macht man die Brühe mit geriebener Semmel sämig. Hat man aber keine Bratenbrühe, so läßt man die Schalotten in Butter braten, und thut ein wenig Muskatennuß dazu. Statt Gewürz kann man das oben beschriebene Ragou- oder Kräuterpulver anwenden. Das Ragou von über gebliebenen Rebhühnern, wilden Enten und sauer gebratenen zahmen Enten, wird eben so gemacht; überhaupt alles Wildpret läßt sich auf diese Weise in Ragou schlagen.

Ragou von Krebsen.

Man siedet nach Erfordern Krebse im Salzwasser, mit etwas ganzem Pfeffer, schält die Scheeren und Schwänze aus und dämpft sie in Butter. Die Körper der Krebse und die Schalen behandelt man zur Krebsbrühe, in welcher man, gebrühte Morcheln und Kalbsbriese, zerschnitten, mit den Krebsscheeren und Schwänzen aufkochen läßt und dann mit Ragoupulver abwürzt.

Von übrig gebliebenen sowohl gebackenen, als gesottenen Fischen, wenn sie ausgegräter sind, kann man, in einer Krebs- oder Morchelbrühe, gleichfalls Ragou machen. So geben

auch abgesottene junge Hühner und Tauben, gesottene Kalbsherzen, Lungen, Lebern und Gekröse, Gegenstände zum Ragou.

Rahm, s. m. Milchrahm.

Rahmsoose, s. m. unter Soosen.

Rahmsulze, s. Sulzen.

Ratafia, s. m. unter Getränke.

Ratongkuchen ist nichts anders, als ein mürber Käskuchen. Man sehe diesen unter Kuchen.

Rebhühner, s. Feldhühner.

Rehwildpret gehört unter das Rothwildpret, und hat wie dieses (m. s. den Artikel Hirschfleisch zu kochen, nach) die gleiche Behandlung; blos Schlegel und Ziemer erleiden eine kleine Abänderung.

Rehschlegel zu braten.

Man häutet solchen ab, spickt ihn, reibt ihn mit Salz und Pfeffer ein und legt ihn ein paar Tage in Essig. Man kann den Schlegel nun am Spiese oder in der Pfanne braten. Am Spiese gebraten muß er mit einem mit Butter bestrichenen Papier umbunden werden. Ueberhaupt wendet man alles das an und beobachtet was ich beym Braten eines Haasen bemerkt habe (m. s. diesen). Man kann den

Ziemer eben so behandeln und beyde, den Schlegel und den Ziemer, mit oder ohne Rahm braten. Fehlt der Rahm, so begießt man den Braten, nachdem man ihn mit Mehl bestreut hat, mit heissem Schmalz. Das umgebundene Papier beym Spiesbraten nimmt man ab, so wie der Braten anfängt zu dämpfen und Brühe von sich zu geben; man begießt ihn dann, wie beym Haasen gelehrt worden ist. Man kann den Rehschlegel und Ziemer auch nur in dem Essig braten, in welchen sie in der Baize lagen und eine Rahm- oder Sardellensoose mit zu Tische besonders geben.

Rehziemer im Pfeffer.

Man schneidet einen Rehziemer in große Stücken, spickt sie gröblich und mit Salz und Pfeffer gewürztem Speck, thut dieses zusammen in eine Kasserole mit zerlassenem Speck, thut gute Brühe und rothen Wein, Lorbeerblätter, Citrone und Ragoupulver daran, und läßt alles zusammen kochen. Wenn es fertig ist, so röstet man ein wenig Mehl, die Brühe damit dicklicht zu machen, thut einen Löffelvoll Weinessig daran und richtet's an. Es ist dies eigentlich ein Rehziemer-Ragou, den man auch von übrig gebliebenen Rehbraten, mit etwas wenigerem Kochen, auf die nämliche Art machen kann.

Reis, eine Frucht, die uns das Ausland liefert und die eine bedeutende Stelle unter unsern Kochzuthaten einnimmt. Der Reis muß trocken, hübsch weiß, vollkörnig und nicht mehlicht von aussen, auch nicht zerstoßen oder zerbrochen an den Körnern seyn. Man muß ihn, zu jeder Zubereitung, gut verlesen oder klauben, abwässern und mit kochendem Wasser abbrühen. Alsdann wird er mit kochender Fleischbrühe, oder mit Milch, je nachdem man ihn zu einer Speise anwenden will, zugesetzt und bey schwachem Feuer langsam gekocht. Auf diese Art wird der Reis dick und gut ausquellen, auch körnigt bleiben; da er hingegen, wenn man ihn umrührt, zu einem Brey wird, sein schönes Ansehen verliert und leicht anbrennt. Diese Regel muß bey allen nachstehenden Zubereitungen des Reises beobachtet werden, wenn solche gut werden sollen.

Reis-Kalteschale mit Milch.

Man kocht rein verlesenen Reis mit abgeriebener Citronenschaale und Zucker steif, thut ihn in kleine Theeköpfchen oder andere kleine Farmen und setzt solchen in den Keller zum Erkalten Dann wird gute Milch abgekocht, mit etlichen Eyern, nachdem man sie dick haben will, abgequirlt und ebenfalls zum Erkalten hingesetzt. Der Reis wird aus den Theeköpfchen oder Formen in die Terrine umgestürzt, die kaltgewordene Milch darüber gegossen und mit Zimmt

und Zucker bestreut aufgetragen. Die Theeköpfchen oder Formen müßen, ehe der Reis hinein gethan wird, mit kalter Milch naß gemacht werden, damit der Reis, nachdem er darinnen erkaltet, leicht herausgehe.

Reiskuchen, s. unter Kuchen.

Reispudding, s. unter Pudding.

Reis, gebacken.

Man kocht den Reis in Milch, doch nicht gar zu dünne. Alsdann schlägt man einige Eyer daran, thut eine Handvoll gestoßene Mandeln, Zucker und Zimmt dazu. Man bestreicht ferner ein verzinntes Kasserol mit Butter, thut den Reis hinein, stellt sie auf Kohlen, doch so, daß oben auf dem Deckel mehr Kohlen sind, als unten; beym Anrichten bestreut man den Reis nochmals mit Zucker. — Man kann auf diese Art auch Gries ꝛc. backen, und statt des Kasserols eine Bratpfanne nehmen und den Reis oder Gries darinnen in der Bratröhre backen, auch in einem Pastetenbecken auf gleiche Weise herrichten.

Reis in Wein zu kochen.

Man kocht den Reis wie gewöhnlich mit Wasser, thut Wein, Zucker, Zimmt und Butter daran und läßt es wieder kochen, doch etwas dicker, als sonst mit Milch. Beym Anrichten streut man Zucker und Zimmt daruber.

Reissuppe, s. unter Suppen.

Reistorte, s. unter Torten.

Rindfleisch ist mit Ochsenfleich gleichbedeutend und in der Küche, so wie auf der Tafel, die Hauptschüssel. Da diese Fleischgattung meistens gesotten auf den Tisch kommt, so bin ich in der Anweisung solches zu kochen oder zu sieden umständlicher.

Rindfleisch zu kochen.

Man nimmt nach der Zahl der Personen für die man zu kochen hat, je auf eine Person 1/2 Pfund und wegen der Knochen, damit ein halb Pfund rein bleibt, etwas mehr, Rinds- oder Ochsenfleisch, klopft es mit einem eigenen, dazu gehaltenen runden Stücke harten Holz, etwas durch; wäscht es aus reinem Brunnenwasser und setzt es, wenn es nicht alt ist, mit siedendem Wasser und gehörigen Salze, in einem reinen Hafen zum Feuer. Auf das Pfund Fleisch nimmt man 1 1/2 Maas Wasser und zu 4 Pfunden, wenn das Salz gut und trocken ist, eine Handvoll Salz, ist es feucht und schwach, so braucht man fast zwey Hände voll. Fängt nun das Fleisch zu sieden an, so muß man es fleisig abschäumen und wenn man merkt, daß es altes, zähes Fleisch wäre, nach dem Abschäumen, wenn es im stärksten Sude ist, etwa auf 4 Pfunde für einen Kreuzer guten, reinen Korn- oder Fruchtbranntewein daran schüt-

ten, so wird es eher weich. Nun, nach dem Abschäumen kann man, um den Geschmack der Fleischbrühe zu verbessern, Lauch oder Poreh, eine gespaltene Zwiebel, Zellerie, Petersillkraut und Wurzeln, Pastinakwurzeln, gelbe Rüben und etwas Jngwer und Pfeffer daran thun und mitkochen lassen. Jst das Fleisch fett, daß die Brühe zu fett würde, wenn man alles dasjenige, was sich auskocht dabey lassen wollte, so schöpft man, nachdem es etwa eine starke Stunde gekocht hat, einen Theil davon ab und füllt den Topf mit heißem Wasser wieder an. Jst man gewohnt, wie das an vielen Orten der Fall ist, Wurzelwerk, als Petersill, Pastinak, Zuckerwurzeln, gelbe Rüben, Haberwurzel, eins allein oder mehrere zusammen, an dem Rindfleische in Menge zu kochen, so brauchts kein Abschöpfen, denn in diesem Falle ist die Fleischbrühe nie zu fett, sondern man muß wohl bisweilen, wenn man schlechtes oder mageres Rindfleisch hat und kein anderes zu haben ist, wohl noch ein Stückchen Butter mitkochen lassen. — Auf den Fall, das man Wurzelwerk als Gemüße an dem Rindfleische kocht, giebt es zwar weniger Brühe, indessen aber bleibt doch noch immer so viel übrig, daß man eine reputirliche Suppe, die in jedem Falle sehr wohlgeschmack ist, auf den Tisch bringen kann. Gewöhnlich siedet ein Stück nicht allzu altes Ochsenfleisch in 3 Stunden vollkommen aus, wenn es nicht über 4 Pfund schwer ist; ein stärkeres Stück

braucht natürlich mehr, ein kleineres weniger Zeit. — Alles Fleisch so gesotten werden soll, muß eine Stunde lang vor dem Zusetzen in frisches Brunnenwasser gelegt, daraus gewaschen und dann erst im siedenden Fluß- oder Regenwasser zum Feuer gesetzt werden; dies ist eine genau zu beobachtende Regel. Hat man nicht Zeit, das Fleisch einzuwässern, so setzt man es mit kaltem Wasser zu, nimmt es aber, ehe es zu kochen anfängt, wieder aus dem Topfe und setzt es abermal mit frischem und weichen Wasser zu. Hartes Wasser kann man weich machen, wenn man ein wenig reine Potasche hinein rührt, über Nacht stehen läßt und das Helle abgießt.

Rindfleisch in seiner eigenen Brühe.

Es wird ein schönes Stück Rindfleisch gewaschen, gehörig gesalzen, mit weichem kalten Wasser zugesetzt und halb fertig gekocht. Dann legt man es auf eine Schüssel, schneidet die ungleichen Seiten gleich, damit es ein förmliches, schönes Tafelstück wird. Nun legt man das Stück Fleisch in einen Fußhafen, etliche Zellerieſcheiben, Petersillwurzeln, Poreh, gelbe Rüben, von jedem etwas, etliche Lorbeerblätter, etliche ganze Pfefferkörner und ein Stückchen ganzen Ingwer dazu. Die Brühe, worinnen das Fleisch zuerst gekocht hat, wird zum Theil darüber gegoßen so, daß sie wohl halb über das Fleisch geht. Der Fußhafen wird auf Koh-

len gestellt, zugedeckt und das Fleisch vollends gekocht. Beym Anrichten wird die Brühe, die noch im Hafen ist (darangießen darf man nichts), durch einen Seiher über das Fleisch gegossen und so wird es aufgetragen.

Rinderbraten.

Man nimmt ein Stück Rindfleisch von der Unterschaale, wässert es etliche Stunden ein, klopft es recht stark und spickt es mit Speck; alles Fett aber vom Fleische wird abgeschnitten. Dann steckt man es an den Spies, begießt es zuerst mit Salzwasser und hernach mit Butter, bis es fertig ist. Es muß fast vier Stunden braten. Man kann es auch in der Bratpfanne braten, allein es muß in derselben auf einem Roste liegen und mit so wenig Brühe als möglich, jedoch fleisig begossen, gebraten werden. Es ist dies das teutsche Rostbeef, das englische kommt weiter unten unter seinem eigenen Namen vor.

Rindfleisch gedämpft.

Man nimmt ein derbes Stück Rindfleisch aus der Keule, klopft solches ganz mürbe und spickt es mit Speck, der im Gewürz herum gewälzt worden. Butter wird mit etwas Speck in einer Kasserole auf das Feuer gesetzt, daß sie braun wird; das Fleisch bestreuet man auf beyden Seiten mit Mehl, legt solches dazu und wenn es auf der einen Seite braun genug ist;

wird es auf die andere gewendet. Hierauf gießt man gute Brühe, weißen Wein und Essig dazu und läßt es wie gewöhnlich dämpfen. Ferner kommen noch Lorbeerblätter, ganze Zwiebeln, Citronschaale, Ingwer und ein paar Nelken hinzu, und man läßt solches zugedeckt nun vollends fertig dämpfen. Ist die Brühe noch zu dünne, so rührt man gerieben Brod oder geröstet Mehl daran. Beym Anrichten schöpft man das Fett von der Brühe und giebt eine Kapernsoose besonders dazu.

Rindfleisch à la Braise.

Man schneidet Speck in Scheiben und belegt den Boden einer Kasserole damit; bestreuet denselben mit ganzem Gewürz und Ragoupulver. Dann legt man das Fleisch darauf, deckt das Kasserol zu, und läßt es langsam mit dem Fette in seiner eignen Brühe dämpfen; nun öffnet man das Kasserol, nimmt die Zuthaten heraus, giegt ein wenig Fleischbrühe daran und läßt es vollends fertig werden. Sodann kann man nach Belieben eine Soose darüber geben, oder dieselbe aus der, aus dem Fleische herausgezogenen Brühe machen, indem man ein wenig Wein, Citronenschaale, Muskatenblühte und Nelken dazu thut, und, wenn es nöthig ist, die Soose mit braunem Mehle verdickt.

Wenn man das Rindfleisch in Scheiben schneidet und auf die vorbeschriebene Art zubereitet, so hat man das beliebte englische Beef

Stéaks (Bihf=stehks teutsch ausgesprochen). Es wird zu diesem Fleischgerichte blos die Brühe angewendet und beym Anrichten darüber gegossen, die sich aus dem Fleische selbst ausgekocht hat. Man giebt gewöhnlich in Butter gebratene Kartoffeln dazu.

Rindfleisch à la Daube.

Man nimmt hierzu gern ein fleischiges Stück, aus welchem die Knochen so viel möglich herausgelöst sind; schneidet Speck in lange schmale Streifen, welchen man in einer Mischung von gestoßenen Nelken, englischem Gewürze, Muskatenblühte und wohlriechenden Kräutern rollet und sodann das Fleisch damit gröblich durchziehet. Hernach legt man es in das Kasserol, gießt ein wenig Kraftbrühe darauf, legt auch nach Belieben eine ganze Zwiebel, oder einige Champignons dazu, und läßt es also langsam dämpfen. Wenn es beynahe fertig ist, nimmt man das Fleisch heraus, seihet die Brühe durch ein Haarsieb, nimmt das Fett davon, und thut Fleisch und die Brühe wieder in das Kasserol, wozu man noch ein wenig Wein und Weinessig füllet und vollends durchdämpfen lässet. Hierüber kann man beym Anrichten eine der verschiedenen pikanten Soosen geben.

Rindfleisch à la Royal.

Hierzu ist das beßte das Schwanzstück oder der Brustkern; man schneidet in gehöriger Gut=

fernung einige Löcher eins vom andern und füllt diese mit gehacktem Speck, oder mit beliebigen wohlriechenden Küchenkräutern, auch mit einer Mischung von Pfeffer, Muskaten und geriebener Citronschaale, oder mit fein gehackten Sardellen. Dann thut man ein Stück Butter in eine Kasserole, macht dieselbe braun und läßt das Fleisch darinnen Farbe gewinnen. Nun gießt man, nach Nothdurft, Fleischbrühe, rothen Wein und ein wenig Weißbier daran und läßt es weich dämpfen; zuletzt thut man noch, nachdem man die Brühe durchgeseiht und das Fett abgenommen hat, beliebige Ingredienzien, als pulverisirte Schampignons, oder Ragoupulver, getrocknete Morcheln ꝛc., nebst etwas in Butter gebräuntes Mehl hinzu, und läßt es damit aufkochen.

Rindfleisch wie Wildpret zuzurichten.

Man reibt in das Fleisch Salz ein, legt es acht Tage lang in Wein und Essig, wozu man von jedem die Hälfte nimmt und thut gequetschte Wachholderbeeren dazu. Alsdann wird es in der Baizbrühe gekocht oder gebraten; man röstet geriebene Semmel oder Brod in Butter braun, feuchtet es mit Weinessig an, thut gestoßene Wachholderbeeren, Ingwer und etwas Pfeffer daran, macht es mit Fleischbrühe dünn, läßt es einkochen und gießt diese besondere Sooße mit der, die vom Dämpfen oder Braten übrig ist, durch einen Seiher über das

Fleisch beym Auftragen. Während das Fleisch in der Baize liegt, muß man es alle Tage umwenden und durch Beylegung etlicher ganzer Gewürznelken das Anlaufen verhindern.

Rindszunge frisch zu kochen.

Diese wird mit kaltem Wasser zugesetzt, abgeschäumt und fertig gekocht. Hierauf wird der Schlund davon abgeschnitten, die Haut abgezogen und die Zunge der Länge nach so von einander geschnitten, daß beyde Hälften an der Spitze vorn kaum noch zusammen hängen. Sie wird abgebräunt, ausgebreitet auf die Schüssel gelegt und die Brühe darüber angerichtet. — Hierzu nimmt man weißen Wein, Wasser und etwas Weineßig, kocht ganzen Zimmt, Zucker, Citronenscheiben mit der Schaale und Kapern darin, quirlt es mit ein paar Eyerdottern ab und schüttet die Brühe über die gekochte Zunge, welche man mit geschnittenen Mandeln bestecken oder auch etliche Sardellen beysetzen kann. In diesem Falle müßen aber Zucker und Mandeln wegbleiben, was auch für Viele angenehmer ist.

Rindszunge gefüllt.

Die Rindszunge wird in Wasser und Salz weich gekocht, die Haut abgezogen, der Schlund davon abgeschnitten und die Zunge der Länge nach von einander geschnitten. Aus der Zunge wird das Fleisch vorsichtig heraus gehölt, mit etlichen Krebsschwänzen klein gehackt, Eyer, ge-

hackte Petersilie Muskatenblumen und geriebene Semmel dazu gethan. Dieses wird wohl durcheinander gerührt und wieder in die ausgeschnittene Rindszunge gefüllt. Dann wird sie in eine mit Butter ausgestrichene Brat- oder Tortenpfanne gelegt, öfters mit geschmolzener Butter bestrichen und das Gefüllte hübsch braun gebraten. Zur Brühe darüber nimmt man in Butter braun geröstetes Mehl, Wein, Citronschaalen, Kapern, Morcheln ꝛc. und richtet solche über die Zunge an; man kann auch eine Sardellensoose darüber gießen, auch die Soosen besonders mit auftragen lassen. Beym Anrichten hat man Sorge zu tragen, ehe man die Soose darüber gießt, daß die Fülle, die während dem Braten aus der Zunge herausgefallen ist, wieder hinein gestrichen wird. Die Zunge wird in der Bratröhre gebraten und mit einem mit Butter bestrichenen starken, weißen Papier während dem Braten bedeckt.

Rindszunge gebraten.

Der abgesottenen Rindszunge wird die Haut abgezogen und solche auf dem Roste oder in der Pfanne in Schmalz abgebräunt. Nun macht man eine Soose von abgezogenen und fein gestossenen Mandeln, geschnittenen Citronenschalen und ein wenig Butter, welch alles man mit etwas Wein und erforderlicher Brühe, worinnen die Zunge gesotten wurde, anrührt, zuckert und würzt, dann noch eine halbe Stunde ko-

chen läßt und über die angerichtete Zunge gießt, hernach zu Tische giebt.

Rindszunge zu dämpfen.

Man dämpft die Zunge eine Stunde lang in so viel Wasser, daß solche damit bedeckt ist; dann wird sie geschält, mit erforderlicher guter kräftiger Fleischbrühe und weißen Wein, Salz, einigen Nelken, Muskatenblühte und ganzen Pfeffer, (das Gewürz wird in ein leinen Säckchen gebunden) einem Löffelvoll klein gehackter Kapern und einem Stück in Mehl gerollter Butter, über schwachem Feuer noch langsam gedämpft. Das Säckchen mit den Gewürzen wird alsdann herausgenommen und die Zunge aufgetragen und mit ihrer eigenen Brühe begossen. Man kann die Zunge auch etliche Tage in Essig baizen, die weiße Haut abziehen und spikken, dann, mit Unterlassung des Dämpfens im Wasser, ganz auf obige Art behandeln, nur läger dämpfen und beym Anrichten mit Citronensaft wohl beträufen.

Rindsmaul und Rindszunge, s. m. auch noch unter **Ochsenmaul und Ochsenzunge**.

Rindfleisch zu pöckeln oder salzen, s. m. **Pöckelfleisch**.

Rolletten. Diese macht man von Rindfleisch und Kalbfleich. Da hier von Rindfleisch-

Zubereitungen gehandelt worden ist, so trage ich die erstern hier nach.

Man nimmt ein fleischigtes Stück Rindfleisch und schneidet daraus handbreite und zwey händelange dünne Stücke. Diese wäscht man, hackt Schalotten und ausgegrätete Sardellen, 4 Loth Speck, würzt dieses Gehäcke mit Salz, Pfeffer und geschnittener Citronenschaale und mischt alles wohl untereinander. Mit diesem Gehäcke bestreicht man die Fleischscheiben, rollt diese auf und umbindet die Rolletten mit Bindfaden. Inzwischen läßt man in einem Fußhafen Butter zergehen, legt die Rolletten hinein, deckt sie zu und läßt sie auf Kohlen langsam dämpfen. Sind sie auf der einen Seite gelb, so kehrt man sie um und nimmt sie nach einiger Zeit aus dem Hafen. In das in diesem befindliche Fett streut man etliche Löffelvoll Mehl und läßt es gelb anlaufen, gießt warme Fleischbrühe und ein wenig Essig dazu und legt die Rolletten in die Brühe. Nachdem sie noch eine Stunde gekocht haben und fertig sind, richtet man sie an, nimmt den Bindfaden ab, bestreuet sie mit Citronenschaalen und setzt die Brühe mit auf.

Vom Kalbfleische werden die Rolletten eben so gemacht, nur nicht so lang und breit; auch füllt man sie mit Fleischfülle, so wie man Netzwürste zu machen pflegt. Bey den Kalbfleisch-Rolletten werden, statt des Butters, dünne Speckscheiben auf den Boden des

Fußhafens und die Rolletten darauf gelegt. — Die Sooſe wird mit Wein und Citronenſaft verbeſſert. M. ſ. auch noch den Artikel kälberne Vögel oder Kalbsvögel nach.

Roſt-Beef oder engliſcher Braten.

Zu dieſem vortrefflichen Braten wird ein mürbes Lendenſtück von einem gemäſteten Ochſen genommen, mit Sardellen und Citronenſchaalen geſpickt, wenn es vorher gehörig mit Salz eingerieben war, dann an den Spies geſteckt und gebraten. Der Braten ſoll groß und immer 6 bis 8 Pfunde ſchwer ſeyn und muß langſam gebraten werden. Er wird blos mit Salzwaſſer, ein wenig Butter und ſeinem eigenen Safte fleiſig beträuft und braucht am Spieſe 4 Stunden Zeit zu braten. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten beſtreut man den Braten mit fein geriebenem Brode, begießt ihn nicht mehr und ſo wie das aufgeſtreute geriebene Brod eine gelbe Kruſte macht, ſo iſt der Braten fertig. Man kann dieſen Braten auch in der Bratröhre bereiten, hier muß er aber 4 Stunden zugedeckt langſam braten und darf nicht viel Waſſer daran gegoſſen werden. Man legt einige Schalotten in die Brühe, ſalzt ſolche ſtark, fügt ein Stückchen Butter bey und begießt den Braten, den man auf einen Roſt in die Bratpfanne legt, von Zeit zu Zeit, mit der ſich in der Bratpfanne befindlichen Brühe, die man, wenn ſie ſich einbrät, immer mit ein we-

nig Fleischbrühe ersetzt. Uebrigens wird der Braten wie der am Spiese behandelt. Die Brühe wird besonders mit aufgetragen und folgends vermehrt und verbessert. Man nimmt 4 Loth Butter, läßt ihn in einer Pfanne zergehen und röstet einen Löffelvoll Mehl damit gelb. Ein paar Loth Sardellen werden gewaschen und ausgegrätet, fein geschnitten und mit klein geschnittener Citronenschaale darunter gerührt. — Dieses gießt man unter die Bratenbrühe und trägt diese dann in einem Soosennapf besonders mit auf.

Rüben, ein gutes Gemüße, deren man verschiedene hat, als: Erdrüben, gelbe Rüben, baierische oder Steckrüben und die gewöhnlichen Acker- oder weißen Rüben. Die hier genannten Rüben theilen sich wieder in vielerley Arten, worauf beym Kochen derselben Rücksicht zu nehmen ist; weil sie nicht alle gleich weich werden, so muß man jede Art für sich und unvermischt mit andern kochen; dies ist eine Hauptregel.

Baierische Rüben.

Wenn selbe sauber geputzt und gewaschen sind, so setzt man sie in siedendem Wasser zum Feuer, salzt sie nur ein wenig, damit sie nicht bitter werden, läßt sie fortsieden, bis sie weich sind und die Brühe schön braun ist; sie dürfen aber nicht aus dem Sude kommen, wenn sie

recht gut werden sollen. Nun lasse man in einem Fußhafen Abschöpf- oder Gänsefett heiß werden, bräune ein wenig Mehl darin, für den besondern Liebhaber mit etwas Zucker, gieße die Rübenbrühe daran, rühre es gut untereinander, dann auch die Rüben darein und gieße noch gute Fleischbrühe daran, falls die Brühe zu dick wäre. Wenn man will, kann man gebratenes oder gesottenes abgebräuntes Schweinefleisch, oder Enten dazu geben.

Auf andere Art. Wenn die Rüben zum Kochen vorgerichtet sind, so wird in einem Fußhafen Schmalz heiß gemacht und die Rüben darin gedämpft. In einem Pfännchen wird ein halber Löffelvoll gestoßener Zucker in ein wenig Schmalz heiß gemacht, bis er schäumt und braun wird und zu den Rüben gegossen. Diese werden nun noch eine Stunde gedämpft, fleisig umgeschüttelt, damit sie sich nicht anlegen und anbrennen; ein Löffelvoll Mehl hinein gestreut, gepfeffert und gesalzen. Nun steckt man das vorher halb abgesottene Fleisch (Schweinefleisch ist das beßte) hinein und läßt es vollends mit fertig kochen. Damit die Rüben die erforderliche Brühe erhalten, so gießt man, während dem Dämpfen, immer etliche Löffelvoll gute Fleischbrühe zu.

Gelbe Rüben zu kochen, s. m. unter ihrem eigenen Namen.

Weiße, gedünstete Rüben.

Wenn die Rüben sauber und rein abgeschälet sind, so schneidet man sie gewürfelt oder länglicht, legt in einen Fußhafen frische Butter oder anderes Fett und ein Stück Zucker, läßt es braun werden und thut sodann die Rüben hinein; wenn sie guter Art sind, so darf man sie vorher nicht sieden, sondern roh in den Hafen thun. Man läßt sie langsam dünsten, daß sie schön gelb werden, stäubt ein wenig Mehl daran, läßt sie noch ein wenig dünsten, gießt gute Fleischbrühe darauf und läßt sie damit einkochen. Man kann auch Fleisch, nach Belieben, darunter thun, oder ein Stückchen Hammelfleisch mit den Rüben langsam dünsten lassen; salzen darf man sie erst, wenn sie schon weich sind, auch muß man sie fleisig umschütteln, damit sie nicht anbrennen.

Rüben-Marmelade.

Hierzu dienen die weißen Rüben, auf die eben beschriebene Art gekocht, oder auch die Erdrüben (m. s. diese unter ihrem Namen). Diese treibt man, wenn sie ganz fertig gekocht und zum Anrichten sind, durch einen Durchschlag und stellt sie, in der Schüssel worinnen sie sollen aufgetragen werden und in welche man etliche Löffelvoll gute Fleischbrühe gegossen hat, auf Kohlen, damit sie wieder warm werden. So wie dies geschehen ist, so belegt man den

Schüsselrand ringsum mit Carbonaden von Schweinefleisch und schickt die Marmelade zu Tische.

Rübenkraut, oder gehacktes und gesottenes baierisches Pulver.

Man salzt und setzt es mit ein wenig Wasser zum Feuer, läßt es ungefähr anderthalb Stunden langsam sieden, während dieser Zeit es ziemlich dichte einsieden wird und rührt es einige Male um, damit es sich nicht anlegt. Dann läßt man in einem Fußhafen Abschöpf- oder anderes Fett zerfließen und ein wenig Mehl darin gelbbraun werden, rührt dann das Pulver und auch Fleischbrühe darein und läßt es nochmal gut aufkochen. Nach Belieben kann man auch übergebliebene oder frische Karbonaden, Schweinefleisch oder Schinken und Bratenbrühe mitkochen lassen.

Rumfordsuppe, s. unter Suppen, unter ihrem Namen.

S.

Säfte, s. m. unter ihrem Stammnamen.

Saftsuppe, s. unter Suppen.

Sago, ist das eßbare und nahrhafte Mark des Sagobaums, der in Ostindien zu Hause

ist. Wir erhalten den ächten Sago, weiß und braun, in ungeregelten Körnern, durch die Engländer und Holländer; und dieser ist der beßte. So bald der Sago regelmäßig runde Körner hat, ist er zwar schöner, allein umgearbeitet und mit Kartoffel- und Reismehl versetzt. In der Küche kommt der Sago meist nur zu Suppen, Milchspeisen und einigem Backwerke vor.

Sagokuchen, s. unter Kuchen.

Sago mit Milch.

Man wäscht ein halbes Pfund Sago einigemal ab, setzt ihn mit 3 Maas abgekochter Milch zum Feuer und thut Zucker und Zimmt dazu. Wenn der Sago in der Milch recht aufgequollen ist und dick gekocht hat, so wird er mit Eyern abgezogen und warm oder kalt angerichtet. Man muß wohl Achtung geben, daß die Milch nicht zusammen läuft, sie daher vor dem Zusetzen ein wenig zuckern.

Sagosuppe, s. m. unter Suppen.

Salami, eine beliebte Art italienischer Würste, m. s. diese bey Bolognesser Würste.

Salat. Ein bedeutender Küchengegenstand und Begleiter aller Braten. Ich setze die Salatgattungen nach der Buchstabenfolge hier an, so wie sie als Salate selbst gegeben werden; da aber einige auch zugleich als Gemüße gekocht werden, so setze ich diese zuletzt an.

Aepfelsalat.

Man schält Borsdorfer-Aepfel, einen kleinen milden Rettig und eine Zwiebel, schneidet jedes in dünne Scheiben und mischt sie untereinander. Hierauf kernt man große Rosinen aus, brüht sie an, nimmt sie aus dem Brühwasser und setzt sie auch dem Salate bey, imgleichen 4 Loth abgezogene und länglicht geschnittene Mandeln. Man legt diesen Salat, gemischt, auf eine Salatschüssel, gießt guten Weinessig und Provenseröl, mit einem harten Eyerdotter abgerührt, darüber und bestreut ihn mit etwas gestoßenem Zucker.

Birnsalat.

Große Birnen und von guter Sorte sind hierzu die beßten. Man schält sie, schneidet sie in Scheiben, legt diese auf eine Salatschüssel, reibt die Schaale von einer Citrone auf Zucker ab, schabt das Abgeriebene mit einem Messer von dem Zucker und streut es über die Birnschnitze. Nun drückt man nach Erfordern von einer oder zwey Citronen, den Saft über den Salat, deckt ihn zu und läßt ihn ein paar Stunden anziehen.

Brückensalat, s. Neunaugensalat.

Brunnen- und Gartenkreß-Salat.

Man hat Brunnenkreße, die man frühzeitig im Frühjahre an den Brunnenflüßchen sam-

melt und die zartesten Blätter davon zu Salat verwendet. Allein ist dieser Salat bitter und herbe, man vermischt ihn daher mit der Gartenkreße und bereitet ihn auf nachstehende Weise. Die Hälfte des Salats, den man anmachen will, nimmt man Brunnenkresse, richtet ihn gehörig vor und schüttet kochendes Wasser darüber, aus diesem legt man ihn in frisches Wasser, seihet dieses davon und legt denselben in die Salatschüssel. Nun nimmt man eben so viel Gartenkreße, oder, in Ermangelung dieser, Feldsalat, richtet diesen auch vor und vermischt ihn mit dem Brunnenkreße, salzt den Salat und begießt ihn mit Essig und einen reichlichen Theil Oel, mischt und setzt ihn auf.

Bohnensalat.

Es müßen dazu die jüngsten Bohnen ausgesucht werden, wo möglich von einerley Art oder Gattung. Diesen werden oben und unten die Spitzen abgeschnitten und die Fäden, wenn sie schon welche haben, abgezogen, die Schotte aber ganz gelassen. Nun kocht man sie in gesalzenem Wasser weich, läßt sie erkalten und schneidet dann jede Schotte, nach dem Verhältnisse ihrer Größe, in 2, 3 auch 4 Stückchen. Hierauf legt man die geschnittenen Bohnen auf eine Salatschüssel, pfeffert und salzt sie noch, wenn's nöthig ist, und richtet, wie gewöhnlich, den Salat mit Essig und Oel zu.

Citronensalat.

Von etlichen großen und saftigen Citronen wird die Schaale ganz dünne abgeschält, dann auch die weiße Haut bis an das Mark. Dieses schneidet man auf eine Porzellan- oder Steingutplatte in Scheiben und bestreut diese stark mit Zucker auch mit etwas Zimmt. Die gelbe Citronenschaale wird nun in halb fingerslange, möglichst schmale Streifen geschnitten, in einem Löffelvoll geläutertem Zucker ein wenig gekocht und auf die Citronenscheiben zierlich gelegt. Zu gebratenem Geflügel ist dieser Salat sehr gut. Man kann diesen Salat auch von süßen Pomeranzen machen und nur eine Citrone dazu thun, übrigens behandeln, wie oben gelehrt worden ist. Wenn man die Scheiben aus dem Mark, sowohl der Citronen als Pomeranzen, schneidet, muß man die Kerne herausnehmen und davon thun.

Endiviensalat.

Die gelben innern Blätter dieses Salats, werden fein geschnitten und eine Zeitlang in warmes Wasser gelegt, gewaschen, ausgeschwungen, sodann mit Salz, Pfeffer und Zucker bestreut; übrigens aber, wie anderer grüner Salat; mit gutem Essig und feinem Dele, von letzterem reichlich, angemacht. — Der Cichoriensalat wird auf die nämliche Weise bereitet.

Feld- oder Ackersalat, auch Schaafmäulchen genannt.

Von den sogenannten Schaafmäulchensalat hat man auch eine Gattung die wild auf den Feldern, und die nämliche, die gesäet und in den Gärtan gebauet wird; letztere ist zarter, doch kann man der erstern Art, durch ein wenig Anbrühen, nachhelfen. Die Behandlung ist wie bey jeder grünen Salatgattung. Hart gesottene Eyer, jedes in 4 Theile geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut und auf diesen Salat gelegt, heben ihn sehr heraus und schmecken gut damit.

Gurken- oder Kukumernsalat.

Die Gurken werden geschält und in feine Scheiben gehobelt oder geschnitten, mit dem erforderlichen Salze bestreut, durcheinander geschwungen und eine Stunde stehen gelassen. — Nun läßt man das Wasser was selbsten, ohne auf die geschnittenen Gurken zu drücken, ablaufen will, abfließen, bestreut den Salat mit Pfeffer, gießt Essig und Oel darüber, mischt und giebt ihn zu Tische.

Man kann auch fein geschnittene und zuvor gesalzene Rettigscheiben unter den Gurkensalat mischen. Die zwey oder drey obersten und untersten Scheiben, weil sie gewöhnlich bitter sind, legt man zurücke.

Hopfensalat.

Das Untere von den Hopfensprossen oder Keimen, so weit es hart ist, wird abgeschnitten und dann der Hopfen in gesalzenem Wasser weich gesotten. Das Wasser läßt man durch einen Seiher ablaufen und legt den Hopfen, wenn er kalt ist, in eine Salatschüssel, pfeffert und salzt ihn noch ein wenig. Nun wird in einem Töpfchen Essig und Oel untereinander gerührt und über den Hopfensalat gegossen, wieder abgeschüttet und wieder darüber gegossen; dies wiederholt man ein paarmal und trägt dann den Salat auf.

Der Spargelsalat wird auf die nämliche Art behandelt. Man schneidet die Spargeln unten gleich und schabt das harte Aeussere ab, bindet sie in Büschelchen und kocht sie in gesalzenem Wasser, doch nicht allzu weich. — Man läßt das Wasser ablaufen, legt die Spargeln in die Salatschüssel und so, daß die Köpfe einwärts sind, übrigens verfährt man, wie oben gelehrt worden.

Heringssalat.

Man wässert und häutet den Hering; hat er 2 Stunden im Wasser gelegen, so schneidet man solchen in Würfeln. Dann schneidet man kalten Kälberbraten ebenfalls in Würfeln, und thut Borsdorfer- oder andere Aepfel, abgeschälet und gleichfalls in Würfel geschnitten, im-

gleichen Kapern darunter. Dann wird Baum- oder Provenserdl und Weinessig darauf gegossen; alles recht durchgemengt und mit Pfeffer bestreut.

Heringssalat auf andere Art.

Man wäscht und putzt ein paar Heringe wie gewöhnlich, schneidet den untern breiten Theil des Bauchs der Länge nach eines halben Fingersbreit hinweg, den Kopf und Schwanz ab und steckt jedem Kopf den Schwanz in das Maul. Nun schält man das Heringsfleisch auf beyden Seiten, der Länge nach, von dem Rückgrade, daß es zwey breite Streifen giebt. — Diese zwey Streifen schneidet man nochmal der Länge nach durch, wickelt jeden über den Finger zu einer Rolle auf, zieht aber vorher die kleinen Gräten, so viel möglich, heraus. Nun schneidet man aus einer Bricke oder Neunauge eben so lange Stücke, als die Heringsrollen hoch sind, nimmt eine Platte und stellt die Herings- und Brickenstücke in der Runde herum, abwechselnd auf, so, daß ein Heringsstück und dann ein Brickenstück neben einander zu stehen kommt; in die Mitte der Platte stellt man die Heringsköpfe. Hierauf macht man alles noch an den Heringsrückgräten und abgeschnittenen Bauchstücken befindliche Fleisch rein ab, hackt dieses und ein hartgesottenes Ey fein und nebst etwas Zwiebeln, Petersillkraut und ein paar Blätze eingemachter rother Rüben untereinander

zu einer Fülle. Mit dieser füllt man die aufgerollten Heringsstücke innen aus; zu dem, was von der Fülle übrig bleibt, nimmt man die Milch von den Heringen, zerklöppert diese mit Essig und Oel und die Fülle darunter, übergießt sodann damit den Salat und trägt ihn auf. Man giebt ihn zum Rindfleisch.

Italienischer Salat.

Es ist dies eigentlich ein Ollapodrida von einem Salate und wird gewöhnlich als eine Zwischenschüssel gegeben. Man putzt einen Hering gehörig und schneidet ihn in kleine Stückchen, eine Bricke oder Neunauge schneidet man eben so klein, ingleichen auch 6 Loth gewaschene und ausgegrätete Sardellen. Zugleich werden auch 8 Loth kalter Braten eben so klein geschnitten und mit 4 Loth Kapern, die man in der Mitte jede theilt, vermischt. Dies Alles stellt man beyseite und belegt nun den Rand einer flachen Schüssel, auf der man den Salat auftragen will, ringsherum mit schön rundgeschnittenen Scheiben von eingemachten rothen Salatrüben, auf diese legt man kleinere rundgeschnittene Scheiben von abgesottenen Kartoffeln, salzt und pfeffert sie ein wenig und begießt sie behutsam mit Essig und Oel. In die Platte legt man, bergförmig, die wohl untereinander gerührte Mischung des Herings, der Bricke, der Sardelln, des kalten Bratens und der Kapern. Hackt die Milch oder den Rogen

vom Hering, das Abgeschnittene von den rothen Rüben und Kartoffeln, einen geschälten und vom Kernhause befreyten Borsdorfer Apfel und eine Zwiebel, recht klein, bestreut es ein wenig mit Pfeffer und rührt alles untereinander, unter Zugießung von Essig und Oel zu einer Soose, die man, mit einem Löffel wohlvertheilt über den Salat gießt. Endlich wird der Salatberg mit in Scheiben geschnittenen Bricken oder Neunaugen, oder auch Angouillotti belegt und aufgetragen. Dieses Salat-Olla-podrida ist für 8 Personen, als Zwischenspeise, hinlänglich; er dient auch zu gebratenem Aal als Salat selbst.

Kartoffelnsalat. Salate von Kartoffeln finden sich mehrere unter dem Artikel Kartoffeln.

Karviol- oder Käskohlsalat.

Man nimmt geputzte kleine Karviolblumen mit den Stielen, wäscht und siedet sie im Salzwasser nur so weich, daß die Blumen nicht zerfallen, sondern ganz bleiben. Hierauf gießt man das siedende Wasser ab und kaltes daran, nimmt die Karviolblumen heraus und legt sie zierlich auf einen Teller. Ferner verrührt man ein paar hartgesottene Eyerdottern mit ein paar Eßlöffelvoll Oel, pfeffert und salzt diese, schüttet erforderlichen Essig daran, rührt es untereinander zu einer Brühe an und schüttet diese

über den Karviol. Wenn man einige der Karviolblumen über Nacht in die Essigbrühe von eingemachten rothen Salatrüben legt, so färben sie sich und man kann dann den Karviolsalat bunt melirt machen.

Kopfsalat.

Dieser ist der bekannteste und am meisten beliebte Salat, den man schon als Pflanze oder sogenannten jungen Gartensalat verbraucht, so lange fort, bis er endlich sich in Köpfe schließt. Er wird rein verlesen, die äußern gelbbraunen und rauhen Blätter weggeputzt und nur die zarten Blättchen behalten. So wie der Salat gekopft ist, nimmt man die Köpfe, viertelt diese und nimmt aber auch die zunächst daran befindlichen schönen, gelben Blätter dazu. Man wäscht den Salat, einen wie den andern, ein paarmal recht sauber, legt ihn aus dem Wasser in eine Serviette, hält diese an den 4 Ecken wohl zusammen und schwingt ihn rein vom Wasser aus. Nun wird er in eine irdene Schüssel gethan, gesalzen, ein wenig klein geschnittene zarte Zwiebelröhren oder Schnittlauch, auch ein wenig Pfeffer darauf gestreut, mit Essig und Oel, nach Erfordern, aber ja nicht zu viel, begossen, gemischt und dann zum Auftragen in die Salatschüssel gethan. — Der Kopfsalat kann auch, statt dem Oele, mit geräuchertem Specke bereitet werden. Wenn der Salat so weit hergerichtet ist, daß blos noch

Essig und Oel daran zu thun ist: so schneidet man Speck in Würfeln, brät sie in einem Pfännlein braungelb und sind sie, nebst dem ausgebratenen Schmalze, etwas verkühlt, so gießt man den Essig dazu und beydes, statt Essig und Oel, über den Salat, der nun ebenfalls gemischt und dann in die Salatschüssel gethan wird.

Krautsalat.

Man schneidet einen Krautskopf (roth oder weißes Kraut, dies gilt gleich) auf dem Krauthobel oder mit dem Messer in Blättern, salzt, überstreuet das Geschnittene mit Salz, drückt es aufeinander und läßt es zugedeckt ein paar Stunden an einem warmen Orte stehen. Nun drückt man das Geschnittene aus, zupft es auseinander, streut ein wenig Pfeffer und kleingeschnittene Zwiebeln darauf und macht den Salat, gleich einem Gartensalat, mit Essig und Oel gehörig an. Häufiger wird der Krautsalat warm gegeben. In diesem Falle wird er nach dem Schneiden bloß gesalzen; immittelst Speck würflicht geschnitten und in einem Fußhafen gelbbraun geröstet. Die Speckgrieben nimmt man mit einem Schaumlöffel aus dem Hafen und setzt sie beyseite; dagegen wird nun der Krautsalat in dem Speckschmalze auf schwachen Kohlen nur wenig gedämpft und während dem Dämpfen mit einer hölzernen Gabel aufgerüttelt, damit er nicht gelb wird und sich nicht

am Boden anlegt. Ehe man den Salat anrichtet, wird vorher noch der erforderliche Essig daran gegossen und noch ein paar Minuten mitgedämpft. Die zurücke gesetzten Speckgrieben macht man heiß, pfeffert sie ein wenig und schüttet sie vertheilt über den angerichteten Salat. Mit Bratenfett jeder Art, hauptsächlich aber mit Gänseschmalz, kann man den Krautsalat eben so gut, ja nach dem Geschmacke vieler noch besser, als mit Speck bereiten.

Neunaugen- oder Brickensalat.

Er wird gemacht, wie oben der Salat mit aufgerollten Heringen zu machen gelehrt wurde. Statt der Heringe rollt man gespaltene Sardellen auf, schneidet die Neunaugen in Stücke und verfährt übrigens auf die nämliche Weise, wie dorten.

Ochsenmaul-Salat.

Ein rein geputztes, im Salzwasser weich gesottenes Ochsenmaul wird, weil es noch warm ist, von allen Schlofern befreyt, dann läßt man es kalt werden. Hierauf wird es dünne geschnitten und mit klein geschnittenen Zwiebeln, Salz und Pfeffer bestreut und vermengt. Man legt es hierauf in einen doppelt glasirten Topf, gießt guten Essig darüber und bindet es zu. So wie man Salat davon nöthig hat, nimmt man so viel auf einen Teller, als man zu brauchen glaubt, gießt gutes Oel darüber und

giebt es hierauf, mit einigen Kapern vermischt, zu Tische.

Quittensalat.

Die Quitten schält man, schneidet sie in 4 Theile und das Kernhaus heraus; setzt sie, in einem Fußhafen, mit halb Wasser und Wein, einem Stückchen Zucker, ganzen Zimmt und Citronenschaale, auf Kohlen, kocht sie weich und die Brühe kurz ein. Die Quittenschnitze werden nun auf einen Porzellanteller gelegt, das ganze Gewürz und die Citronenschaale heraus genommen, die Brühe über die Quitten gegossen und sie so als Salat zu Tische geschickt. Sie gehören zu sauern Braten. Zimmt und Citronenschaale thut man mit mehr Erfolg an die Quitten, wenn sie schon halb fertig gekocht sind; diese Regel gilt bey allen Gewürzen, es verflüchtigt sich das Gewürzhafte und Feine nicht so sehr.

Rother oder Salatrüben-Salat.

Man kocht die rothen Rüben, deren man auch gelbe hat, so auch große gelbe oder Mohrrüben, im Wasser weich, schabt die Haut ab und schneidet sie in Scheiben. Dann nimmt man einen steinernen Hafen, bestreut den Boden desselben mit einer Mischung von klein geschnittenen Meerrettig, Salz, Pfeffer und Coriander, legt die geschnittenen Rüben schichtweise hinein und auf jede Schicht wieder von der

Mischung, sofort bis alles gar ist. Oben legt man etliche ganze Gewürznelken auf, beschüttet das Ganze mit Essig und bindet den Topf zu. Nach etlichen Tagen ist der Salat fertig und und brauchbar zu Rindfleisch und Braten. Jede Art Rüben muß, der Farbe wegen, für sich allein eingemacht werden.

Rußischer Salat.

Man wäscht Heringe rein ab, putzt sie sauber, wiegt sie mit samt den Gräten recht klein; nimmt sodann rohes Sauerkraut, drückt die Brühe davon gemächlich aus, wieget dasselbe auch klein, mischt den kleingewiegten Hering darunter, thut Kapern dazu und gießt, nach Befinden, etwas Weinessig und Provenseröl daran; mischt alles wohl untereinander, läßt es gut durchziehen und trägt es dann kalt zu Tische. Man kann auch klein geschnittenen kalten Kälberbraten daran mischen, auch aus den Heringen den Rückgrat herausnehmen, welches besser seyn möchte.

Sardellen-Salat.

Dieser ist sehr einfach. Man wäscht die Sardellen, spaltet sie und nimmt den Rückgrad heraus, legt sie in der Runde auf einen Porzellanteller, streut viele gespaltene Kapern darauf und begießt den ganzen Salat mit wenig Essig und vielem Oele.

Schneckensalat.

Die Schnecken werden, wie gewöhnlich, in ihren Häusern, in kochendem gesalzenem Wasser zugesetzt und weich gekocht. Man putzt sie, legt sie auf einen Porzellanteller und etliche geschnittene Sardellen dazwischen. Nun streut man Kapern darauf, mischt Essig, Oel, Pfeffer, ein wenig Salz und Senf, in einem Töpfchen untereinander gerührt und gießt es über die Schnecken, so ist der Salat fertig.

Skorzonaersalat.

Man wäscht und schabt Skorzonaerwurzeln, legt sie, jede gleich nach dem Schaben, in warmes, mit ein wenig Mehl vermischtes Wasser, damit sie weiß bleiben, siedet sie in gesalzenem Wasser weich, läßt sie erkalten und behandelt sie dann, wie der Hopfensalat behandelt wird.

Spargelsalat, s. bey Hopfensalat.

Zellerjesalat.

Die Zellerieknollen werden geputzt, in Scheiben geschnitten und in siedendem gesalzenen Wasser, aber ja nicht zu weich gekocht. Das Wasser wird abgegossen und man läßt die Salatscheiben kalt werden, legt sie auf einen Teller und gießt Essig und Oel darüber, streut auch etwas Salz und Pfeffer darauf.

Zwetschgensalat.

Man nimmt ungefähr 30 bis 40 Stücke frische Zwetschgen, legt solche in eine Schüssel und gießt siedendes Wasser darüber, damit man sie schälen kann. Man spaltet die Zwetschgen und nimmt die Kerne heraus; legt die halben Zwetschgen in einen Fußhafen, ein Gläschen Wein daran, fügt später Zucker und Zimmt bey und kocht sie langsam, aber nicht lange. Nun nimmt man sie aus dem Hafen, kocht die Sooße kurz ein und gießt sie über die Zwetschgen. Wenn man geschälte trockene Zwetschgen oder Brunellen nimmt und eben so verfährt, so kommt man kürzer und besser zum Ziele, als mit den frischen Zwetschen. Man erspart das Abschälen, Auskernen und vermeidet das Verkochen. Brunellen kann man auch das ganze Jahr hindurch haben, frische Zwetschgen aber nicht. — So weit wären nun die eigentlichen Salate abgehandelt; nun folgen noch etliche Salat-Gemüße.

Salat als Gemüße.

Man putzt und wäscht den Salat rein und läßt ihn in gesalzenen Wasser ein wenig übersieden, dann in einem Durchschlag abseihen. — In einem Fußhafen läßt man Abschöpffett zerfließen, bringt den Salat darein und läßt ihn ein wenig dünsten, stäubt ein wenig Mehl daran und läßt ihn wieder etwas dünsten; gießt endlich die nöthige gute Fleischbrühe daran und

läßt ihn ganz auskochen. Man giebt ihn allein oder mit gebackenen Hühnern, oder mit Bratwürsten auf die Tafel. Zu jung muß man den Salat nicht zum Kochen nehmen, sondern erst wenn man merkt, daß sich die Köpfe zum Ausschießen anlassen wollen. Zu weich darf man ihn auch nicht kochen, und zum Gewürze nimmt man blos Pfeffer und Ingwer.

Gefüllter Salat.

Hierzu muß man die größten Köpfe aussuchen und ist der Bologneserſalat der beste dazu. Man kocht die hergerichteten Salatköpfe in gesalzenem siedenden Wasser nur ein paar Minuten, legt sie dann in einen Seiher und läßt sie mit kaltem Wasser ab. Nun legt man die Köpfe in eine flache Schüssel, blättert sie vorsichtig auf, nimmt das Herz heraus, hackt dieses mit klein geschnittenen Zwiebeln und dämpfts im Butter. Die Fülle wird wie die zu einem gefüllten Kraut gemacht, die Salatköpfe damit gefüllt und mit Zwirnfaden übers Kreuz gebunden. Sonach legt man die gefüllten Salatköpfe in einen flachen Fußhafen neben einander, begießt sie mit siedender Fleischbrühe, aber nicht zu viel und laßt sie nur eine gute halbe Stunde kochen. Kurz vor dem Anrichten wird etwas Mehl in Butter gelb geröstet, mit der Salatbrühe angerührt, gewürzt und gesalzen, auch etwas Krebsbutter daran gethan.

Gefüllter Salat mit Gehäcke.

Man nehme kälbernes Fleisch mit frischem Fette, Petersillkraut und Citronenschaale auf ein Brett, salze es ein wenig, wiege es klein, rühre Eyerdotter darunter; nehme dann ein paar Häupter Salat, wasche die sauber und löse die Blätter von einander, fange in der Mitte bey dem Herz an zu füllen, so, daß auf jedes Blatt schön dünne die Fülle aufgestrichen wird. Die Blätter werden wieder zusammen gelegt, daß jeder Kopf rund wird, wie eine Kugel. Nach diesen binde man sie in ein Tuch, lege sie in Fleischbrühe und lasse sie 3/4 Stunde sieden, nehme den Salat heraus, bestreiche die Schüssel mit Butter, lege den Salat darauf, mache 6 oder 8 Theile daraus und lege ihn rund um die Schüssel. Lasse in einem Fußhafen Abschöpffette zerfließen und einen Löffelvoll Mehl darin gelbbraun werden, gieße ein wenig von der Brühe daran, worin der Salat gesotten wurde, rühre etwas Citronenschnitzchen, Muskatennuß und Salz darunter und lasse es nochmal aufsieden, gieße die Brühe über den Salat und trage ihn auf.

Gefüllter Endiviensalat.

Man siedet Endiviensalat, so viel man braucht, seiht ihn rein ab, läßt ihn kalt werden, schneidet die Stauden mitten von einander, doch nicht gar durch, macht eine Fülle von Kalbfleisch, Lebern, drey Eyern, Salz und ei-

ner in Milch eingeweichten und wieder wohl ausgedrückten Semmel. Die Fülle rührt man an, gießt etwas Milchrahm dazu, streicht sie auf den Salat, bindet ihn wieder zusammen, thut sodann in einen Fußhafen 3 gute Speckscheiben, legt den Salat hinein und deckt ihn zu, und läßt ihn langsam auf dem Kohlenfeuer dünsten. Wenn er fertig ist, so richtet man ihn auf die Schüssel, auf welcher man ihn auftragen will, an, macht eine gute Buttersoose darüber, gießt etwas von der Brühe dazu, worin der Salat gedünstet hat, und läßt das Ganze nochmal aufsieden. An Fasttagen werden Fisch- und Krebsfleisch genommen, und statt dem Speck, Butter.

Hopfensalat als Gemüße zu kochen, s. m. unter dem Artikel Hopfen, wo auch noch eine Bereitungsart des Hopfensalats steht.

Kukumern oder Gurken, gekocht und eingemacht, sehe man unter dem Artikel Gurken.

Gesulzter Italienischer- oder auch Heringssalat.

Man nimmt ein Achtelmaas Wein, eben so viel Wasser und etwas mehr als eine Achtelmaas Weinessig, setzt diesen ein wenig gestossene Gewürznelken, Zimmt, Pfeffer und Ingwer bey, legt von einer Citrone die Schaale

und etliche Rosmarin- und Lorbeerblätter bey und läßt das Ganze ein paar Minuten aufsieden. Nun gießt man 1 Loth in kochendem Wasser rein aufgelöste Hausenblase dazu und probirt, ob es sich sulzt; geschieht dies nicht, so muß man noch Hausenblasen-Auflösung dazu gießen. Nun gießt man die Sulze halb in einen Model und schüttet den Italienischen- oder den Heringssalat, jedoch ohne Essig und Oel, darauf, die übrige Sulze darüber und läßt alles an einem kalten Orte anziehen. Einen Karpfen oder andern Fisch kann man auch auf die nämliche Art sulzen; man siedet ihn hierzu vorher blau ab.

Salm. Ein großer und köstlicher Fisch, den uns die großen nordteutschen Flüsse am beßten liefern. Nach Südteutschland kommt er meist geräuchert und heißt dann Lachs; schon den, den wir frisch erhalten, bekommen wir gesalzen. Die Donau hat einen großen Fisch, den man Hugen auch an einigen Orten Rothfisch nennet, der frisch vollkommen so gut, wie der Salm ist. Bey dem Artikel Lachs stehen schon etliche Zubereitungsarten; hier trage ich unter Salm noch ein paar nach, die auch auf Hugen und Hausen anwendbar sind.

Salm zu sieden.

Der Salm muß frisch oder nicht lang gesalzen seyn; im letztern Falle wird er ein paar

Tage lang ausgewässert. Man setzt dann, in einem wie in dem andern Fall, die Stücke mit halb Wein und halb Essig und Wasser zu, salzt noch ein wenig, fügt ein paar Zwiebeln, Lorbeerblätter, eine halbe Citrone, etliche gequetschte Wachholderbeeren und einen Löffelvoll Kräuterpulver bey. Erst siedet man die Einlagen, ohne den Fisch, in dem Wein ꝛc., dann erst legt man die Fischstücke dazu und läßt diese nur so lange mitsieden, als man ein Ey hart siedet. So kann man den Salm warm in eigener Sooße, oder auch in einer Buttersooße, zu Tische geben. Setzt man ihn kalt auf, so giebt man Essig und Oel dazu. In der Brühe, worin der Fisch gesotten worden ist, hält er sich 8 bis 10 Tage lang gut, wenn man ihn in den Keller setzt.

Salm gebraten.

Der Salm wird in Stücken geschnitten, rein abgewaschen und mit einem Tuche abgetrocknet. Alsdann wird er mit Butter bestrichen, mit Muskatennuß bestreut und auf Kohlen auf dem Roste gebraten. — Die Brühe wird auf folgende Art gemacht: Man nimmt zwölf bis 14 Sardellen, welche man fein hackt und sie in zwey Tassen Wasser und einem Stückchen Butter aufkochen läßt und über den Fisch anrichtet. Wenn dieser Fisch recht zubereitet wird, so schmeckt er sehr gut. Die Sardellen müssen gewaschen und ausgegrätet werden.

Salmi, ſ. Bernhardiner Salmi.

Salzkukumern, ſ. Gurken.

Sandtorte, ſ. unter Torten.

Sardellenkuchen, ſ. m. bey Auſtern-kuchen.

Sardellenſooſe, ſ. unter Sooſen.

Sardellenſuppe, ſ. unter Suppen.

Sardellenſalat, ſ. m. unter Salat.

Sardellen auf allerley Art zuzurichten.

Wenn man die Sardellen nicht gern ſalzig eſſen will, ſo legt man ſie in Milch, damit ſich das Salz ausziehe. Hernach ziehet man von beyden Seiten das Fleiſch von den Gräten und gießt Oel darüber. Oder: man ſiedet ſie auch und gebraucht ſie zu vielerley Brühen und Gerichten; ſo wie auch zu den Füllen des Geflügels, welches man am Spieſe brät, wie auch zu den Spanferkeln und zu den Füllen der Fiſche. Imgleichen auch zu Suppen und hauptſächlich zu den pikanten Sooſen, wie unter dieſen Namen zu erſehen iſt. Wenn keine Sardellen zu haben ſind, ſo müſſen friſche Heringe die Stellvertreter derſelben machen.

Sauerkraut.

Man ſetze gutes und reines Sauerkraut mit kaltem Waſſer zum Feuer, ſalze es und

lasse es 2 Stunden lang sieden. Nun läßt man Abschöpf-Gänse- oder schweinernes Bratenfett in einem Tiegel heiß werden, stäubt ein wenig Mehl daran und läßt es gelbbraun anlaufen; für Zwiebelliebhaber kann man auch kleingeschnittene Zwiebeln darunter rühren, gießt gute Fleischbrühe daran, und dann das Kraut samt einiger Brühe, worin es gesotten hat. — Ist sie zu sauer, so müßte sie zum Theil oder ganz weggegossen werden, wogegen desto mehr Fleischbrühe genommen werden müßte. Nun rührt man noch ein wenig Bratenbrühe oder Gänsefett daran, wenn man sie hat und läßt es gut auskochen. Man giebt kalte Würste, Schinken und dergleichen darauf, oder setzt sie besonders mit auf. Es ist auch noch zu beobachten: daß, wenn das Kraut noch neu und nicht zu sauer ist, es mit kaltem Wasser und Fleischbrühe zugesetzt wird; ist es aber schon alt und sehr sauer, so wird es vorher aus frischem Wasser ein wenig ausgeflößt und mit kaltem Wasser alleine zugesetzt. Anhaltend muß das Feuer brennen, damit das Kraut bald kocht; es ist auch gut, wenn man das Schmalz gleich dazu thut, das Kraut kocht sind weicher. — Wenn das Kraut eine Stunde gekocht hat, wird das Fleisch, wenn man welches mitkochen will, hineingelegt. Wenn sich die Brühe eingesotten hat, muß man Fleischbrühe nachgießen. Einige gute frische Aepfelschnitze gegen die Letzte mitgekocht, und eine Viertelstunde vor

dem Anrichten ein Glas Wein an das Kraut geschüttet, macht dasselbe ungemein schmackhaft und kräftig.

Sauerkraut, gedünstet und gefüllt.

Man dünstet das Kraut, wie vorhergehendes, schneidet Kalb- Kapaun- und Schweinefleisch, Schinken und dergleichen übrig gebliebenes Fleisch, dann Petersillkraut und Citronenschnitzchen auf einem Brett, fügt eine in Milch eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmel, auch ein wenig Muskatennuß, Pfeffer und Salz hinzu und wiegt es klein. Dies bringt man in eine Schüssel, schlägt, nach Proportion, Eyer daran, damit es eine Fülle, wie abgetriebener Knödeltaig wird; bestreut ein Brett mit geriebenen Semmelbröseln, bringt die Fülle darauf, wellt dieselbe aus und wickelt den Platz wie eine Wurst zusammen und bäckt diese im heißen Schmalz. Aus dieser Wurst schneidet man runde halb fingesdicke Blätze, bäckt in eben demselben Schmalze fingersgroße Semmelschnitze, läßt in einem Tiegel Butter zerfließen und bestreut den Boden desselben mit Semmelmehl, belegt dies ganz dünne mit Kraut, und darauf Wurstblätze, gebackene Semmelschnitze, und ein wenig sauern Rahm; dann wieder Kraut, Wurstblätze, gebackene Semmel- und Schinkenschnitze, Rahm und so fort, bis es gar ist. Nun deckt man den Tiegel zu, schürt unten und oben Glut und läßt alles langsam fer-

rig kochen. Stürzt es dann umgekehrt auf die zum Auftragen bestimmte Schüssel und garnirt es oben mit Bratwürsten oder auch mit Schinkenschnitzeln.

Gefülltes oder Fasten-Sauerkraut.

Man läßt in einem Tiegel Butter zerfliessen und gestoßenen Zucker darin schön braun werden, bringt dann das Kraut hinein und dünstet es; stäubt 2 Löffelvoll Mehl daran, läßt es noch ein wenig dünsten, gießt Erbsenbrühe daran und läßt es fertig kochen. — Indessen schneidet man aus einem gewässerten Hering und aus einem Hechte kleine, schmale Stückchen, salzt die letztern, wendet sie im Mehl um und bäckt sie aus dem Schmalz. Nun röstet man Semmelbröseln in Schmalz, streicht einen Fußhafen mit Butter aus und bestreut ihn mit Semmelmehl; bringt eine fingersdicke Lage von dem gedünsteten Kraut darein und einen Löffelvoll sauern Rahm darauf, streut ein wenig geröstete Semmelbröseln darüber, auch ein wenig von den gebackenen Fischen und Krebsschwänzchen, dann wieder eine solche Lage von dem Kraut, Rahm und Semmelbröseln und so fort bis es gar ist. In die Mitte aber muß man ein paar ganze gebackene Karpfenmilch bringen. Nun deckt man es zu, schürt unten und oben Glut und läßt es kochen, aber nicht anbrennen. Ist es fertig, so stürzt man es auf die zum Auftragen bestimmte Schüssel,

das Untere oben auf und bringt es sodann zu Tische.

Sauerkraut mit Stockfisch und Hering gefüllt.

Man kocht das Kraut wie gewöhnliches Fastenkraut, legt den Stockfisch in gesalzenes siedendes Wasser und läßt ihn wenig kochen, bis er sich blättert. Man seiht das Wasser ab, grätet den Fisch aus in eine Schüssel und läßt in einem Pfännchen Schmalz heiß werden. — Nun rührt man klein geschnittene Zwiebel, Pfeffer und Semmelmehl darunter, läßt dies gelbbraun werden und gießt es über den Stockfisch, auch noch ein wenig Erbsenbrühe, damit es saftig bleibt. Jetzt zieht man ein paar vorher gewässerten Heringen die Haut ab, schneidet die Köpfe und Floßen weg und putzt das Uebrige sauber, bäckt sie im heißen Schmalz schön braun, schneidet sie in längliche Stücke, richtet eine Lage von dem gekochten Kraut in die zum Auftragen bestimmte Schüssel, dann eine dünne Lage Stockfisch und Hering, dann wieder Kraut und so ferner, bis es gar ist, mitunter auch ein wenig Stockfischbrühe, damit es saftig bleibt. Oben auf kann man es, nach Belieben, mit Fisch- oder Krebswürstchen, Fischkarbonaden oder dergleichen zieren.

Schaaffleisch, s. m. Hammels- und Kammfleisch.

Schalotten, s. Chalotten.

Schampionen, s. m. Champignons.

Schaum, s. b. Eyern nnd b. Schnee.

Schelee, s. Gesulztes oder Gelee.

Schinken zu salzen und zu räuchern.

Man muß aus den Schinken unten die Schlußbeine nicht herausnehmen, auch nicht aufschneiden. Wenn man vier Schinken, etwas Bauchspeck, wie auch die Seitenstücke zusammen nehmen und einsalzen kann, so ist es besser, dann nimmt man einen Theil Salpeter und sieben Theile Salz, reibt das Fleisch wohl damit durch, zumal an den Orten, wo die Knochen sind, legt es in den Fleischkübel fest zusammen, daß es keine Löcher dazwischen giebt und preßt es, so viel als möglich, begießt es auch, wenn es keine Brühe gegeben hat, fleisig. Wenn das Fleisch 3 Wochen gelegen hat, so nimmt man es heraus, läßt es ein wenig abtrocknen, stößt einigen Pfeffer grob und bestreuet damit die Orte, wo die Knochen oder sonst Oeffnungen sind, hängt es in den Schlot oder in eine Rauchkammer, und räuchert es anfänglich bey gelindem Rauche, denn sonst trocknet es zu sehr aus, und nimmt einen übeln Geschmack an. Wenn das Fleisch 8 Tage im Rauche gehangen hat, so kann man den Rauch verstärken und es noch 8 Tage hängen lassen.

Wenn es gut ist, so hängt man es an einen kühlen Ort, denn sonst wird der Speck gelb. Das Fleisch wird mehrere Tage eher aus dem Rauche genommen, als die Schinken, man läßt es auch, so wie den Speck, nicht so lange im Salze. Den Speck umwickelt man mit Papier und stupft in dieses mit einer Gabel Löcher, ehe man ihn in den Rauch hängt.

Wenn man lieber geräuchertes Fleisch kaufen, als selbst welches räuchern will, so muß man Folgendes merken: An gut geräuchertem Schweinefleisch fühlt sich das Fette derb an und hat ein röthliches Ansehen, das Magere aber ist gut gefärbt und liegt dicht am Knochen an. Wenn man an dem magern die geringsten gelben Streifen findet: so ist das Fleisch entweder schon schimmlicht, oder wird es doch bald werden. Wenn geräuchertes Schweinefleisch jung ist, so ist die Schwarte dünn; sie ist aber dicker, je älter es ist. Wenn man Schinken auswählen will: so fährt man mit einem Messer dem Schinken unter den Knochen, und riecht alsdann an das Messer. Ist der Schinken gut, so wird es einen angenehmen Geruch haben. Ist hingegen das Messer schmierig, und hat es einen widrigen Geruch, so muß man den Schinken nicht kaufen. Gemeiniglich sind die kleinen Schinken die besten. Bey dem Einsalzen will ich noch besonders bemerken: daß man recht trocknes Salz nimmt; zu 28 Loth Salz 4 Lth. Salpeter; diese beyden Gegenstände recht un-

tereinander mischt, die Schinken und das Fleisch tüchtig und an allen Stellen damit einreibt, auch nach 3 oder 4 Tagen ein paar Händevoll Salz in einer Maas Wasser sieden läßt und, wenn es kalt ist, über das Fleisch und die Schinken gießt. Der Fleischkübel muß unten ein Loch mit einem Spunde oder Zapfen haben, wodurch man die Brühe von dem Salzfleische abzapft und oben wieder darüber gießt. Dieses Uebergießen muß von Zeit zu Zeit, alle 2 oder 3 Tage, wiederholt werden.

Schinken zu sieden.

Der Schinken, er mag gesotten oder gebacken werden, wird über Nacht in kaltes Wasser gelegt, dann mit heißem Wasser, worein man Kleyen gethan hat, sauber geputzt. Man setzt ihn in einen Hafen, in kaltem Wasser, zum Feuer, wirft ein paar Löffelvoll Kräuterpulver daran und läßt ihn stehen, bis er zu sieden anfängt. Nun stellt man den Hafen zurücke und läßt ihn nur heiß bleiben, aber ja nicht mehr sieden. Wenn der Schinken groß ist, so kann er wohl einen halben Tag stehen, bis er weich wird. Dies bemerkt man daraus, wenn sich die Haut gerne los macht, dann ist er auch fertig. Soll der Schinken ganz auf den Tisch kommen, so wird die Schwarte gehörig abgelöst und aufgewickelt, der Knochen aber mit zierlich ausgeschnittenem Papier umwickelt. Der Schinken selbst wird mit Pfeffer

und Gewürznelken bestreut. — Der in Brodtaig eingeschlagene und in dem Backofen sodann 3 Stunden lang gebackene Schinken wird, wenn er etwas erkaltet ist, aus dem Brodüberzug genommen und dann eben so behandelt, wie der gesottene. Jeder Bäcker weiß, wie er den Schinken mit Taig zu überziehen und zu backen hat.

Schinken auf dem Roste gebraten.

Man schneidet Scheiben von einem rohen, oder von einem gekochten und wieder kalt gewordenen Schinken, bestreicht sie mit Butter, legt sie auf den Rost, oder auch in eine Kasserole und bestreut sie, wenn sie heiß geworden sind, mit Pfeffer. Man ißt sie mit Salat, auch mit Essig und Pfeffer, oder mit Senf. Vom rohen Schinken geschnitten, werden die Scheiben besser; überhaupt aber muß bey dem Braten genau darauf gesehen werden, daß die Schinkenscheiben saftig bleiben und nicht trocken und rauh werden.

Schinken (panirt) angeschlagen oder gebacken.

Einen Schinken von einem frisch geschlachteten Schweine thut man in kochendes Wasser und läßt ihn einmal aufkochen, nimmt ihn dann heraus, zieht die Haut ab, und salzt solchen mit Salz und Salpeter, so viel dazu nöthig ist, ein. Wenn er zwey Tage gelegen, wird

er mit beliebigem Gewürze in Wasser weich gekocht. Nun legt man ihn in eine Pfanne, bestreicht ihn mit zerlassener Butter, mischt geriebenes Brod, Zimmt, etwas Zucker, Citronenschaalen und Ingwer durcheinander, belegt den Schinken dick damit, reibt über das Belegte noch ein wenig Zucker oder überstreicht es mit zerlassener Butter und bäckt den Schinken im Back- oder Bratofen.

Die Brühe, die man in die Schüssel unter den Schinken giebt, wird von Kirsch- oder Pflaumenmuß, Citronenschaalen, Nelken, Zucker, Pfeffer, Wein und etwas Wasser gemacht. Eine wilde Schweinskeule, oder ein Ziemer von Rothwildpret, wenn er 8 Tage in Essig gelegen, werden auf eben diese Art zubereitet. Auch Rindfleisch kann so behandelt werden, zu diesem giebt man dann eine Sardellenbrühe.

Schlangentorte, s. Torte.

Schleyen zuzurichten auf mehrerley Art.

Man reibet die Schleyen mit Salz ab, öffnet sie und nimmt sie aus; hernach schneidet man sie in Stücken und frikassirt sie, eben so, wie die jungen Hühner, und streuet zuletzt etwas geriebene Eyerdotter darüber.

Auch gebraucht man die Schleyen zu allerhand Fischgehacktem, weil sie selbiges, wegen ihrer Fettigkeit wohlschmeckend machen. Imgleichen kann man die Schleyen in einer Pfan-

ne mit Butter, oder auch auf dem Roste braten, und sie erleiden im Uebrigen alle Kochbehandlungen, die man bey der Aalraupe oder der Quappe (m. s. diese) anwendet. — Da die Schleye mit einem dünnen Schleim überzogen ist, so muß man sie, nachdem man sie getödtet hat, mit Salz tüchtig abreiben.

Schleyen mit Speck und Zwiebel.

Die zum Kochen hergerichteten Schleyen werden im Salzwasser mit etlichen Zwiebeln abgesotten. Inzwischen röstet man einen ziemlichen Theil geschnittene Zwiebeln in Speck, streut Mehl daran und läßt dieses auch gelb rösten, rührt nun alles mit Essig und Fleischbrühe an, thut Pfeffer, Ingwer und Kräuterpulver daran und läßt dies alles mit aufkochen. Man giebt eine Sardellensooße dazu, die man mit der eigenen Sooße, worinnen die Schleyen gekocht wurden, vermischt.

Schleyen blau gesotten.

Die Schleyen werden getödtet, geöffnet von einander getheilt und aus jedem Theile zwey oder drey Stücken gemacht. Dann nimmt man drey Theile Essig und einen Theil Wasser; salzt es so viel nöthig ist; legt den Fisch zuerst in den Essig, nach einiger Zeit gießt man das Wasser hinzu, und läßt ihn fertig kochen. — Beym Abnehmen besprengt man ihn mit etwas kaltem Wasser und legt gleich, damit der Dampf

nicht verraucht, einen Bogen Papier darüber. Nach 10 Minuten richtet man an und garnirt den Fisch mit grüner Petersilie und giebt Essig und Oel dazu.

Schmalzpastete, ist eine Pastete von mürben Hefentaig, verfertigt, darinnen man mancherley Gegenstände auftischen kann. M. s. das Mehrere unter dem Artikel Pasteten.

Schmarollen.

In 1/4 Maas Milch werden 2 Loth Butter gekocht und dann so viel Mehl darein gerührt, daß es ein fester Taig wird. Diesen Taig gießt man in eine Pfanne und rührt ihn darinnen über dem Feuer so lange um, bis er sich von der Pfanne ablöst. Nun schüttet man ihn in eine Schüssel, salzt ihn ein wenig und rührt nach und nach so viele Eyer daran, bis der Taig einem dicken Spatzentaig ähnlich wird. Nun macht man Fleischbrühe in einem Fußhafen siedend, salzt sie auch ein wenig, legt mit einem blechernen Löffel, den man öfters in die Fleischbrühe tunkt, aus dem Taige kleine Spätzchen in die siedende Fleischbrühe, deckt sie ein wenig zu und richtet sie, so bald sie anfangen in der Brühe in die Höhe zu steigen, kurz darauf an. Die Schmarollen dienen als eine Art Suppe.

Schnee oder Schaum von süßem Rahme.

Eine halbe Maas guter süßer Rahm wird in eine Schüssel gethan, 2 Eßlöffelvoll Orangeblühtenwasser zugesetzt und mit beliebigem Zusatze von gestossenem Zucker, mit einem Schneebesen oder Schokoladequirl so lange geschlagen, bis es einen schneeähnlichen Schaum giebt. — Man schneidet inzwischen Biskuit, Anisbrod, oder Milchbrod von dem die Rinde abgerieben wird, in kleine Schnitten, legt diese auf eine Platte, überstreuet sie mit gestoßenen gerösteten Mandeln, thut den Schaum, welcher immerfort gerührt werden muß, mit einem Schaumloffel darauf und trägt hernach die Platte unverzüglich auf.

Schnee, Eyerschnee, s. unt. Eyern.

Schneehühner, s. m. bey Auerhahn.

Schnecken. Sie sind kein ganz unwichtiger Gegenstand in der Küche und finden auch viele Liebhaber an der Tafel. Man kauft sie im Spatherbste, wenn sie sich eingebaut haben, schlichtet sie nebeneinander in eine Kiste oder Fäßchen, alle so, daß die zugebauten Deckel oder Schilde in die Höhe sehen und bestreuet jede Schicht mit guten Haber reichlich, bedeckt auch die oberste Schicht mit Haber, daß von den Schnecken nichts mehr zu sehen ist. Das Gefäß bedeckt man mit einem einfachen leine-

nen Tuch, damit die Schnecken Luft haben und setzt es an einen Ort, wohin es nicht friert. Hieraus holt man die Schnecken vom Anfange des Novembers bis Anfangs März zum kochen.

Schnecken zu kochen.

Man setzt sie in siedendem Wasser mit Salz und einer Handvoll reiner Asche zu und läßt sie kochen, bis sich an einigen die Häuser durch Abspringung der Deckel öffnen. Nun gießt man das Wasser ab, schüttet die Schnecken aus dem Topfe in eine Schüssel und zieht, vermittelst einer zweyzänkigen Gabel, einen Schnecken um den andern heraus. Das hintere Theil, oder Schwanz, wird weggethan und die schwarze Haut, die über den Leib liegt, weggezogen, auch vorne am Kopfe ein wenig von dem zähen Kranze abgeschnitten. Die Schnecken werden jetzt in warmen Salzwasser abgewaschen, dann in einen Fußhafen gethan, klein geschnittene Sardellen, Schalotten, Kräuterpulver und ein wenig Semmelmehl und Salz zugesetzt und zusammen in Butter gedämpft. Man gießt auch einen Schöpflöffelvoll Fleischbrühe daran und läßt sie nur eine Viertelstunde kochen, dann sind sie fertig. Sie geben auf der Tafel ein Zwischenessen und man rechnet auf die Person 6 oder 7 Schnecken. Die eben beschriebene Zubereitung ist auf 30 Stücke gesottene Schnecken berechnet, man hat dazu, zum Dämpfen, 4 Loth Butter, 2 Loth Sardellen, und einen klei=

nen Eßlöffelvoll Kräuterpulver nöthig, alles andere nach Ermessen. — Man macht auch die Schnecken in einer Majoransooße; in diesem Falle bleibt die vorbeschriebene Behandlung, nur statt dem Kräuterpulver und den Sardellen wird gestoßener Ingwer, Muskatenblühte und fein geriebener Majoran zugesetzt. — Auch in einer Rahmsooße bereitet man die Schnecken. Es bleibt ebenfalls die erstbeschriebene Behandlung; nur statt den Sardellen, dem Kräuterpulver und Semmelmehl, wird die Fleischbrühe mit saurem Rahm abgequirlt, Lorbeerblätter, Citronenschaale nnd Kapern zugesetzt. Man pfeffert die Sooße ein wenig und zieht sie, bey dem Anrichten, mit ein paar Eyerdottern ab.

Schnecken, gebraten.

Die Schnecken werden hierzu, wie oben schon gelehrt worden ist, gesotten, geputzt und vorgerichtet. Man macht dazu folgende Fülle. Zu 30 Schnecken nimmt man 6 Loth Butter, 4 Loth Sardellen, und die fein geschnittene Schaale einer halben Citrone, nebst etwas gestoßener Muskatenblühte und ein wenig Salz. Mit dem leicht abgerührten Butter vermischt man die gereinigten, ausgegräteten und klein gehackten Sardellen und übrige Sachen zu einer Fülle oder Farse. Nun muß man wohlgeputzte und gereinigte leere Schneckenhäuser haben, in jedes dieser Schneckenhäuser thut man einen Kaffeelöffelvoll von der Fülle, einen Schnecken

darauf und wieder etwas Fülle, streicht es mit einem Messer gleich und streut ein wenig Semmelmehl darauf. Wenn die Schnecken alle gefüllt sind, setzt man sie nebeneinander auf ein Blech und brät sie im Bratofen eine Viertelstunde lang, so sind sie fertig.

Dieser Umständlichkeit und den mühsamen Geschäfte des Schneckenhäuser Putzens auszuweichen und die Farse besser zusammen zu halten, hat man jetzt eigene, niedere, runde Töpfchen, von Porzellan, Steingut, oder hübscher Töpferarbeit, die einen Deckel haben, auf welchem eine Schnecke, zierlich aus ihrem Hause hervorsehend, angebracht ist. Diese Töpfchen sind nur so groß, daß etwa 8 geputzte Schnecken, mit dazu gehöriger Farse, geräumig Platz haben. In diese Töpfchen nun legt man in jedes 6 oder 7 der hergerichteten Schnecken, thut auf jeden Schnecken einen vollen Kaffeelöffelvoll Farse darauf und darüber, setzt die Töpfchen auf's Blech und läßt sie, unzugedeckt, backen oder braten, nur eine volle Viertelstunde lang. Zum Auftragen werden die Töpfchen mit ihren Deckeln bedeckt, auf eine breite Platte gestellt und so servirt. — Man kann auch in diese Töpfchen jede Art gekochter und frikassirter Schnecken mit ihrer Soose thun und anrichten und auf eine Platte gesetzt auftragen; gewöhnlich rechnet man auf jede Person ein Töpfchen.

Schneckenpotage.

Die Schnecken werden nur wenig gekocht, blos so viel, daß man sie aus den Häusern ziehen und gehörig putzen kann. So wie sie geputzt sind, legt man sie in einen Fußhafen, gießt Provenserdl, Wein- und Weinessig, nebst ein wenig Fleischbrühe darüber und läßt sie darin eine halbe Stunde kochen oder dämpfen; gewürzt werden sie mit Salz und Kräuter-, besser noch Ragoupulver. In die Schüssel legt man geröstete oder gebähte Semmelschnitten, die man vorher ein wenig in warmer Fleischbrühe eingeweicht hat und richtet die Schnecken darüber als Suppe an. Die Franzosen nennen diese Suppe une Potage d'escargots und machen ein großes Wesen daraus; in Teutschland liebt man das Oel in den Suppen nicht und nimmt statt dessen Butter, was auch wohl besser schmeckt.

Die Schnecken können übrigens zu allen Füllen, demnach auch zu Raffiolen, Maultaschen u. s. w. verwendet werden; sie dienen unter die Italienischen-, Bricken-, Sardellen-, Herings- und Kartoffelsalate und in zusammengesetzte Suppen, sind auch bekanntlich eine Fastenspeise; man kann sie nicht minder, gleich jungen Hühnern, frikassiren. Zu allen Zubereitungen müssen sie vorher gekocht und wohl gereiniget seyn.

Schnepfen zu braten.

Die Schnepfen werden gerupft, und gewaschen, aber nicht ausgenommen, und dann an den Spies gesteckt, wo sie gleich mit Butter begossen werden. In die Pfanne werden Semmelscheiben gelegt, auf welche der Saft aus den Schnepfen tröpfeln muß. Sie müssen wohl in Acht genommen werden, daß sie saftig bleiben. Das Letztere zu erzielen ist es gut, wenn man die Brüste der Schnepfen mit Speckscheiben belegt und ein mit Butter bestrichenes Papier darüber bindet, das man kurz vor dem Anrichten wegnimmt. Brät man die Schnepfen ausgenommen, so reibt man sie aussen mit Pfeffer, Salz und gestossenen Gewürznelken ein, was auch bey den unausgenommenen zu empfehlen ist. Das Eingeweide von den Schnepfens, mit Ausnahme des Kropfs und des Magens, wird klein gehackt, mit geröstetem Semmelmehle, Salz und Gewürz, mit ein wenig Wein und einem Eydötter zu einer Fülle angerührt und halbfingersdicke auf Weckenschnitten gestrichen und in zerklöppertem Ey eingetunkt, aus heißem Schmalz gelb gebacken. — Diese Schnitten legt man, wenn die Schnepfen angerichtet sind, um diese herum und gießt die Brühe aus der Bratpfanne von den Schnepfen darüber.

Schnepfen-Ragou.

Man schneidet die Schnepfen in 4 Theile,

und nimmt das Inwendige heraus zu einer Verdickung, thut die Schnepfen in einen Fußhafen mit Champignons oder Trüffeln, welches zuſammen in Speck gedünſtet wird, gießt gute Fleiſchbrühe daran, würzt alles wohl, gießt dann noch zwey Gläſer Wein dazu und läßt alles noch gehörig kochen. Zuletzt verdickt man die Brühe mit dem herausgenommenen gehackten Eingeweide, welches man darunter rühren muß. Wenn das Ragout fertig iſt, ſo nimmt man das Fett davon wohl ab und tröpfelt beym Anrichten Citronenſaft darauf. Dieſes Ragout iſt auf 4 Schnepfen berechnet und dient als eine Hauptſchüſſel für 8 bis 10 Perſonen. Die Köpfe und Mägen der Schnepfen werden geöffnet, ausgeputzt und gewaſchen und mit den andern Eingeweiden klein gehackt.

Schnepfen in einer Sooſe.

Man überbrät die Schnepfen etwas, nimmt das Eingeweide heraus, zerlegt die Vögel in Stücken, thut Butter in eine Kaſſerole, läßt Mehl darinnen braun röſten, giebt Jus, Limonien- oder Citronenſaft und Trüffeln darauf, würzt es dann und läßt die Schnepfen darin aufkochen. Das Inwendige dünſtet man in Butter mit etwas Semmelmehl, ſtreicht es auf gebähte Semmelſchnitten und garnirt die Schüſſel damit, wenn die Schnitten vorher in zerklöppertem Ey getunkt und im Schmalze gebacken worden ſind. Magen und Kropf ſollen

bey jeder Bereitung der Schnepfen-Eingeweide wegbleiben; will man aber den Magen doch nehmen, so muß er innen und aussen wohl geputzt werden; der Kropf aber taugt wenig oder nichts.

Schnitten, sind aus Semmeln, Wecken- oder Milchbrod geschnittene runde oder länglichte Scheiben, die man in verklöpperte Eyer eintaucht und aus heißem Schmalze gelb bäckt. Man hat deren auch die mit einer Fülle von Hirn, Nieren, Lebern ꝛc. bestrichen und eben so gebacken werden. Sie dienen sämtlich zum garniren von verschiedenen Gemüßern und ihre Zubereitungsart ist allgemein bekannt. Die gefüllten nennt man auch Bavesen.

Schnittkohl, s. unter Kohl. Gekocht wird der Schnittkohl vollkommen so, wie der blaue Kohl; man mischt ihn auch unter den Spinat.

Schnittlauch, Schnittling; dies bekannte Pflanzen-Küchengewürz kommt da vor, wo es angewendet werden soll.

Schöpsenfleisch, s. Hammel- und Lammfleisch.

Schodvo, s. unter Getänke.

Schokolade, s. unter Chocolade.

Schü, (Fus) ist eine von verschiedenem

Fleisch- und Wurzelwerk und dem ausgepreßten Safte von Fleisch- und Geflügelbraten zubereitete Brühe, deren man sich zu Potagen (Suppen) und Ragous bedient. Man hat deren braune und weiße. Man braucht sie nicht besonders aus frischem Fleische und Geflügel zu bereiten, sondern kann sie aus Fleischbrühe und abgehobenen Braten- und Geflügelstücken machen. Man nimmt z. B. 2 Pfund Bratenabhub und siedet diese in einem Fußhafen in 1 1/2 Maas Fleischbrühe verdeckt und so langsam als möglich, so lange, bis das Bratenfleisch sich aufgelöst hat und zerfällt. Nun gießt man die Brühe durch ein Haarsieb und schöpft das Fett davon ab, so ist sie fertig. Wenn in der Fleischbrühe die man gebraucht, um das Bratfleisch auszukochen, nicht schon hinlänglich Wurzelwerk, als: Petersill, Zellerie, Skorzonaer, gelbe Rüben und dergl. mehr mitgekocht worden, so kocht man die genannten Wurzeln jetzt noch mit; auch kann man einen Löffelvoll Ragoupulver zusetzen, aber erst gegen die Letzte. Dies giebt die weiße Schü, die braune erhält man dadurch, daß man dem Bratenfleisch etliche Schnitten rohen Schinken beysetzt und mit verkochen läßt; auch muß man recht braun geröstete Rinden von weißem und vom Hausbrod, gleichfalls mitkochen lassen. Im Nothfall kann man auch die braune Farbe durch gebrannten Zucker erhöhen. M. s. noch den Art. Jus.

Schüsselpastete, s. m. unt. Pasteten.

Schwämme, s. m. Pfiffer, Champignons.

Schwartenmagen.

Man nimmt Schweinefleisch mit der Schwarte, vom Hals oder Kinnbacken, siedet es nicht allzuweich und schneidet es würfelicht. Diesem mischt man einige Löffelvoll Bratwurstgehäcke, ein Glasvoll Schweinsblut, erforderliches Salz, Pfeffer, Ingwer und Majoran bey, rührt das Ganze wohl durcheinander und füllt es in einen Schweinsmagen oder weitem Rindsdarm; läßt diesen langsam, wie andere Würste verwellen und stupft ihn dann mit einer Spicknadel. Ist der Schwartenmagen etwas erkaltet, so legt man ihn zwischen 2 Teller und beschwert ihn verhältnißmäßig. Nach 24 Stunden wird er in den Rauch gehängt, und nach 3 oder 4 Tagen kann er, ohne weitere Zubereitung, verspeißt werden. Man setzt Essig und Oel, auch eine Sardellentunke dazu auf.

Schwarzwildpret, Wildschweinfleisch, ein hochgeachteter Gegenstand auf den Tafeln, den man, warm und kalt zubereitet, gerne sieht und ißt.

Schwarzwildpret oder Wildschweinfleisch auf allerley Art zu kochen.

Wenn das Fleisch ausgewässert ist, so über-

kocht man es im Wasser und Essig und salzt es. Wenn es halb weich gekocht ist, so legt man es in einen Tiegel, oder in ein verzinntes Kasserol, gießt etwas von der Brühe darauf, worin das Fleisch überkocht worden, aber ohne Fett, thut dazu ein gutes Theil Wein, Butter, ganzen Pfeffer, Gewürznelken, Muskatblumen, Citronscheiben und Schaale, auch ein paar Lorbeerblätter, läßt dieses zusammen kurz einkochen und trägt es dann in eigener Sovse auf. Man kann aber auch, nachdem das Schwarzwildpret im Wasser und Essig halb ausgekocht ist, solches in einen Fußhafen legen, eine Weichselsoose von gedürrten Weichseln und Wein machen, von der Brühe, worinnen das Wildpret gekocht worden, dazu gießen, gewürzen und vollends auskochen lassen. Auch in dieser Soose wird das Schwarzwildpret zu Tische getragen und blos noch mit Citronenscheiben garnirt. — Will man das Schwarzwildpret blos einmachen, so schneidet man es in kleinere Einmachstücke und siedet es ebenfalls in Wasser und Essig, mit gehörigem Salze, halb weich. Nun vermengt man geriebenes schwarzes Brod mit Mehl, röstets im Schmalz braun, setzt ein Stückchen klein geschnittenen Speck und eine gehackte Zwiebel bey, röstet dies noch ein wenig mit, füllt endlich das Geröstete mit etwas Wein und der Wildpretsbrühe auf und gießts über das inzwischen in einem Fußhafen gelegte Einmachwildpret. Dieses läßt man da-

mit vollends auskochen, würzts kurz vor dem Anrichten mit geschnittener Citronenschaale und dem Safte von einer Citrone, Gewürznelken und ein wenig Zucker, läßts damit anziehen und giebts dann in der Sooſe zu Tische. — Will man das Schwarzwildpret kalt speisen, so wird es mit Wasser, Wein und Essig zugesetzt, gesalzen, auch klein geschnittene gelbe Rüben, Zellerie, Zwiebel und Lorbeerblätter und einige gequetschte Wachholderbeeren, dazu gethan. Dies alles läßt man mit dem Wildpret kochen, bis das Fleisch weich ist, sodann erkalten und giebt es dann mit einer kalten Senfsooſe zu Tische. Die Tunke oder Sooſe bereitet man aus 2 Eßlöffelvoll Senf, eben so viel weißen Wein, dem Safte und dem auf Zucker Abgeriebenen einer Citrone, und einem Löffelvoll feinem Provenserole. Dies rührt man alles untereinander, so ist die Tunke fertig, die man hierher und auch sonst noch zu allen kalten Braten auffsetzen kann.

Schwarzwildpret zu sulzen.

Hierzu ist ein Brust- oder Rippenstück das beßte. Man hackt das Fleisch in kleine Stücke und setzt diese mit Wasser, Wein und Essig, zu gleichen Theilen, Salz und etlichen Lorbeerblättern zum Feuer. So wie das Fleisch weich ist, legt man es auf eine flache Schüssel und schneidet Knochen und Beiner heraus. Die erforderliche Sulze bereitet man aus 4 zerhaue-

nen Kalbsfüßen, die man mit Essig, Wein und der Brühe, worin das Wildpret gesotten hat, zum Feuer sezt und sieden läßt. Während dem Sieden setzt man etwas ganzes Gewürz, etliche Citronenscheiben und ein paar Zwiebeln dazu. So wie die Füße weich gekocht sind, wird die Sulzbrühe durch einen Seiher in einen Fußhafen gegossen, das Fett davon rein abgeschöpft und die Sulze auf Kohlen warm erhalten. — Nun wird das Weiße von 6 Eyern zu Schnee geschlagen, an die Sulze gerührt, bis sie gerinnt und dann durch einen eigends verfertigten Filtrirbeutel, oder durch eine aufgespannte Serviette gegossen. Das abgekochte Wildpret wird auf eine Porzellan- oder Steingutplatte gelegt, so, daß die Schwarte in die Höhe sieht. Ist die Sulze etwas abgekühlt, so gießt man sie über das Wildpret und garnirt, wenn sie bestanden ist, dasselbe mit Citronenscheiben, Rosmarinzweigen, Lorbeerblättern und Mandeln. Soll die Sulze in eine Form gegossen werden, so muß die Schwarte des Wildprets unter sich zu liegen kommen, damit sie beym Umstürzen der Form nach oben sieht. Ueberhaupt ist beym Sulzen zu merken, daß man in die Schüssel oder Form, worin Fleischgegenstände eingesulzt werden, von der warmen Sulze vorher einen Theil, ungefähr eines Fingers hoch, gießt, die e bestehen läßt und darauf erst die Gegenstände legt, die eingesulzt werden sollen.

Schwarzwildprets- oder Wilden-schweinskopf herzurichten.

Der Wildschweinskopf wird unten am Rüssel, der Länge nach, aufgeschnitten und die Zunge heraus gelöst, sonach der Kopf ein paar Stunden lang in kaltes Wasser gelegt. Nun wäscht man ihn sauber aus und legt ihn in einen Kessel oder Hafen, worin er Platz genug hat, gießt drey Theile Wasser und einen Theil Esig daran, soviel, daß der Kopf ganz damit bedeckt ist; thut erforderlich Salz, 1 Loth ganzen Pfeffer, 1/4 Loth ganze Gewürznelken, eine Handvoll Wachholderbeere und Lorbeerblätter, dann 6 kleine Zwiebeln daran. Das Geschirr wird gut bedeckt und man läßt den Kopf ziemlich einkochen. Das was sich eingekocht hat, ersetzt man mit rothen oder weißen Wein und kocht den Kopf darinnen vollends fertig und weich. Nun nimmt man das Kochgeschirr mit dem Kopfe vom Feuer und läßt diesen darin in der Brühe kalt werden und etliche Tage liegen. Soll nun der Kopf aufgetragen werden, so hebt man ihn aus der Brühe, setzt ihn auf einen Trenschirteller und putzt ihn recht rein ab; man garnirt ihn auch zierlich mit Blumenkränzen, legt auf die Schussel, auf der er aufgetragen werden soll, eine gebrochene Serviette und setzt den Kopf darauf. — Man giebt kalte Senf- oder auch Sardellensoose, als Tunke, dazu.

Swarzwildpret lange aufzubewahren.

Die Wildpret=Fleischstücke, die man aufbewahren will, richtet man zu 2, 3, höchstens 4 Pfunde schwer in der Größe und schneidet die größten und stärksten Beiner heraus. Nun zerhaut man 5 oder 6 Kälberfüße, setzt diese mit Essig, Kochwein und Wasser, zu gleichen Theilen, nebst gehörigem Salze, einer Handvoll Wachholderbeeren zerquetscht, zum Feuer und siedet die Füße ganz weich. Ehe sie ganz fertig sind, schüttet man ein paar Löffelvoll Kräuterpulver daran, läßt sie damit fertig kochen und nimmt sie sodann aus dem Topfe vermittelst eines Schöpflöffels. In die Brühe legt man nun das Schwarzwildpret, läßt es darin nur so lange sieden, als Zeit zum Sieden eines harten Eyes erforderlich ist. Sonach werden die Fleischstücke wieder herausgenommen und wenn sie erkaltet sind, in einen steinernen Hafen gelegt und mit Salz und Kräuterpulver bestreut. Die Sulzbrühe wird, ehe sie ganz erkaltet ist, darüber gegoßen, das Gefäß bedeckt und an einen kühlen Ort gestellt. Auf diese Weise kann man das Schwarzwildpret ein halb Jahr und länger aufbewahren, besonders wenn man die Sulzbrühe oben mit Hammelsfett, nur halbfingersdicke, begießt. Will man von dem Wildprete kochen, so bricht man den Ueberguß auf, nimmt das erforderliche Fleisch heraus, zerläßt den aufgebrochenen Ueberguß gelinde am Feuer und schüttet ihn dann wieder zu dem

Ganzen, damit die aufgebrochene Stelle wieder verschlossen wird.

Schweinefleisch. Für den Küchengebrauch folgt es gleich nach dem Rindfleisch und leidet eine Menge Zubereitungen; es liefert den Speck, den so großen Nothhelfer in der Küche; giebt die beßten Würste und ist gesalzen und geräuchert eine sehr angenehme Speise. Die gewöhnlichen Zubereitungsarten des Schweinefleisches und der Würste, sind allbekannt, ich übergehe daher diese und gebe andere, die weniger bekannt sind.

Schweinebraten, eingebaizter.

Man nimmt den vordern Schinken von einem etwas starken zahmen Frischlingsschweine, löst die Haut oder Schwarte davon ab, doch so, daß das Fett daran gelassen wird. Hernach wird der Schinken gesalzen, in Weinessig gelegt, mit Zwiebeln, Lorbeerblättern und gestossenen Wachholderbeeren bestreut und so acht Tage lang, unter alltägigem Umwenden, in der Baize liegen gelassen. Zum Kochen kommt dieser Schinken aus der Baize in einen Stollhafen oder Rein und wird erst ein wenig mit etlichen Zwiebeln und ein paar Löffeln voll Wein gedämpft. Nachdem dieses geschehen ist, gießt man die Baize oder Brühe, worin der Schinken gelegen hat, durch einen Seiher oder Durchschlag über diesen, setzt ein paar ganze Ge-

würznelken und ein klein Stückchen Zimmt bey und brät dann den Schinken vollends wohlverdeckt aus.

Schweinebraten-Haschee.

Die Bratenstücke werden mit einem Hackmesser klein gehackt und in eine Kasserole mit fein gehackten Zwiebeln, gestoßenen Pfeffer, Muskatenblumen, Kapern, Butter, einem Lorbeerblatt, ein paar gehackten Sardellen (oder Hering) und fein geschnittener Citronenschaale, gethan. Auf dieses gießt man Wein und Fleischbrühe, thut geriebene Semmel daran und läßts kurz einkochen. Auf diese Art kann auch das Gehackte vom Kalbsbraten gemacht werden.

Schweinefleisch zu dämpfen.

Man läßt ein gutes Stück Butter in einem Kasserol zerschmelzen, legt das Fleisch hinein, würzt es mit Salz, Nelken und Pfeffer, thut auch klein geschnittene Citronenschaalen und ein paar Messerspitzenvoll Mehl und Fleischbrühe daran, läßt es wohl dämpfen und gießt, wenn das Fleisch bald fertig ist, ein wenig Wein dazu, daß es eine kurze Sooße giebt, die man über das Fleisch, wenn vorher das Fett davon abgeschöpft worden, anrichtet. Man giebt geviertelte Citronen mit zu Tische.

Schweinefleisch mit Wildpretsbrühe.

Man kocht das Fleisch scharf gesalzen, doch

aber nicht zu weich. Indessen wird Brod gerieben, in Butter geröstet und wenn es fast gelb ist, thut man Zwiebeln und in Würfeln geschnittenen Speck dazu, rührt solches mit dem Brode gut untereinander, gießt etwas Essig zu dem Gerösteten und thut Ingwer, Pfeffer, Nelken, Citronenschaalen, Lorbeerblätter und einige Waholderbeeren hinzu. Dieses wird nun mit der Brühe von Schweinefleisch verdünnt und das Fleisch darinnen vollends fertig gekocht. — Wenn man statt der Wachholderbeeren und der Lorbeerblätter, Kapern zusetzt, auch ein wenig Wein zugießt, wird die Brühe noch besser. Zu dieser Zubereitung soll das Fleisch von einem gesengtem Schweine genommen werden.

Schweinebraten mit Hering.

Hierzu ist ein Rippenstück oder der Halsbraten erforderlich. Man putzt einen Hering, grätet ihn aus und schneidet kleine Stücke daraus, in der Größe der Speckschnitten, womit man gewöhnlich zu Spicken pflegt. Diese Heringsstücke bestreut man mit gestossenen Pfeffer und Ragoupulver und steckt sie, vermittelst der Einstiche mit einem spitzigen Messer, in das Fleisch, bis der ganze Hering auf diese Art verspickt ist. Nun wird ein Kalbsnetz ausgebreitet, die eine Seite des Bratens mit Salz und Pfeffer bestreut und auf das Netz gelegt, die obere Seite aber belegt man mit Citronenscheiben, wickelt den ganzen Braten in das

Netz, steckt ihn an den Spies, oder legt ihn auf ein Röstchen in eine Bratpfanne und brät ihn langsam. Ist er fertig, so wird er samt dem Netze angerichtet und aufgetragen, auch gewöhnlich zu sauerem Kraute gegeben.

Schweinerippen auf dem Rost gebraten.

Die Rippen werden gekocht und wenn sie fertig sind, heraus genommen, mit geriebener Semmel, Salz und Pfeffer bestreut und auf den Rost gelegt, damit solche braungelb werden. Nun macht man von braun gebranntem Mehle, Salz, Pfeffer, klein geschnittenen Zwiebeln, Wein, Fleischbrühe und Essig eine Brühe, gießt solche, wenn sie gekocht hat, in eine Schüssel und legt die gebratenen Rippen darauf.

Schwein-Karbonade.

Statt daß man, wie obenstehend, die Karbonaden auf den Rost legt und abbräunt, legt man sie in einen Fußhafen und brät sie in Butter ganz fertig, weswegen sie auch vorher nur halb abgekocht werden. Man kann die Soose dazu, wie die oben beschriebene machen, oder auch eine Hefensoose dazu geben. Eigentlich werden die Karbonaden als Auflage zu den grünen Gemüßern gegeben.

Schweinekopf wie einen wilden zuzurichten.

Man löset den Kopf, ehe das Schweiß

gebrühet wird, ab, senget solchen wie einen wilden, bricht den Halsknochen aus, macht einen kleinen Einschnitt in die Mitte der Haut von der Hirnschale und löset die obere und untere Haut des Rüssels ein wenig ab. Man läßt den Kopf eine Nacht durch in frischem Wasser liegen und setzt ihn dann mit Wasser und Essig, Zwiebeln, Lorbeerblättern, Thymian, Rosmarin, Salbey, Salz, ganzen Pfeffer, Nelken, Ingwer und Wachholderbeeren, ans Feuer, und läßt solchen ein paar Stunden sieden. — Nun gießt man, so viel sich eingesotten hat, guten Wein dazu, läßt den Kopf damit auskochen und in der Brühe kalt werden, nimmt ihn dann heraus, putzt ihn ab und garnirt ihn wie einen wilden Schweinskopf. Wenn man den Kopf von einem ohnehin ganz gesengtem Schweine nimmt, so ist es besser; man kann auch die übrigen Stücke eines solchen Schweins, gerade wie Schwarzwildpret herrichten.

Schweinekopf-Sulze oder Preßkopf.

Sowohl der Kopf als die Zungen werden entweder frisch beym Schlachten, oder aus dem Salze weich gekocht, rein gemacht, und in grobe länglichte Streifchen geschnitten. Die Schale von einer Citrone wird ganz dünne geschnitten, etwas von Pfeffer, Nelken, Salz und Kümmel dazu gethan und Alles wohl untereinander gemengt; dann schlägt man es in eine Serviette, bindet solche mit Bindfaden zusammen,

hängt sie an einem Stäbchen noch eine Viertelstunde in die Brühe, in welcher der Kopf weich gekocht worden, und läßt es darin über dem Feuer anziehen. Nun wird es herausgenommen, auf eine Serviette, eine abgekochte Speckschwarte unten hin gelegt und die Massa ordentlich darauf gethan, auch alles hübsch rund und gleich gestrichen, mit einer Speckschwarte bedeckt und zwischen zwey Brettern gepreßt. — Nach dem Erkalten kann es sogleich gespeißt werden. Man giebt Essig, Oel und Pfeffer dazu.

Schweinsschlegel gebraten.

Dieser geräth besser im Ofen, als am Spieße. Man legt ihn etliche Tage zuvor in Essig, worein man Salz thut. Wenn er auch 8 Tage darin liegt, so schadet es nichts. Dann wird er in die Bratpfanne gelegt, mit Wasser und Salz, ferner auch mit dem Fette, welches heraus brät und mit ein wenig Essig und Wein begossen und so fertig gebraten. Die Schwarte bleibt darauf, bis der Braten fast fertig ist, dann zieht man die Schwarte ab und kerbt den Braten ein, damit er braun wird. Man kann auch die Schwarte auf dem Braten lassen und ihn so einkerben. Auch kann man ihn mit einer Brodkruste zurichten, indem man geriebenes, schwarzes Brod und geriebene Citronenschaale oben über den Braten streut und ihn in dem Ofen, unter fleißigem Begießen, fertig bra-

ten läßt. — Auch läßt sich dieser Braten mit der nachstehend beschriebenen süßen Sooße servi-ren. Man röstet zwey Rührlöffelvoll Mehl mit einem Stückchen Butter gelb, rührt dieses mit Wein und Fleischbrühe zu gleichen Theilen an, gießt auch einen Schöpflöffelvoll Bratenbrühe ohne Fett daran. Ein paar Loth gewaschene und ausgekörnte Rosinen und eben so viele Wein-beere, mit einem Stückchen Zucker, etwas ge-stoßenen Gewürznelken und Zimmt, auch ge-schnittenen Citronenschaalen, werden noch dazu gethan und man läßt die Sooße aufkochen. — Nun legt man den Braten auf die Schüssel, gießt die Sooße darüber und richtet es so, daß die Rosinen und Weinbeere darauf vertheilt lie-gen bleiben.

Schweinsnieren, gebraten.

Man wässert die Nieren, häutet sie ab und schneidet sie in der Mitte, der Länge nach, voneinander; spickt sie mit klein geschnittenem Speck und streut Salz, Pfeffer und Gewürz-nelken darüber. Nun läßt man in einer fla-chen Pfanne ein Stückchen Butter zergehen, legt die Nieren hinein und streut das etwa zurücke gebliebene Salz und Gewürze darauf, auch etwas Semmelmehl und läßt sie langsam und saftig fertig braten. Beym Anrichten drückt man Ci-tronenschaalen darauf und gießt die wenige Bra-tenbrühe darüber. Die Hammelsnieren können eben so zugerichtet werden.

Schweinszungen zuzurichten.

Man siedet die Zungen weich, zieht ihnen die Haut ab, läßt Butter zergehen und wenn solche anfängt braun zu werden, legt man die Zungen hinein und röstet sie darin. Dann werden sie in eine Schüssel gelegt, zugedeckt und etwas von der braunen Butter aus der Pfanne dazu gethan. Hernach gießt man etwas Fleischbrühe und Weinessig dazu, thut Ingwer und Pfeffer hinein und läßt sie damit ein wenig aufsieden; richtet an und giebt sie mit eigener oder einer Senfsoose besonders zu Tische.

Schwemmklöschen.

Man weicht einen Weck oder Semmel in Wasser ein, drückt solche wieder aus und röstet sie in ein wenig Schmalz so lange, bis sie sich von der Pfanne löst. Nun rührt man 3 Eyer, einen Eßlöffelvoll feines Mehl, etwas Salz und Gewürz dazu, setzt auch ein wenig klein geschnittenen Schnittling zu, formirt und siedet diese Klöschen, gleich den Butterklöschen, in der Fleischbrühe. Sie dienen blos zur Suppe, sie können allein oder mit mehr Gegenständen vermischt gegeben werden.

Semmelmehl, Semmelbrösel, Reibmehl, ist das aus Milchbrod, Wecken oder Semmeln, wenn sie altgebacken sind, durch das Reiben auf dem Reibeisen erhaltene Mehl, dessen Anwendung in der Küche vielfach und von

entschiedenem Nutzen ist. Meistens ist das Semmelmehl Speisezuthat, nur wenig Speisen werden davon gemacht.

Semmelklöse, s. m. unter Klöse.

Semmelmus, Semmelbrey, eine allbekannte einfache Speise aus Semmelmehl und Milch, die gleich andern Breygattungen behandelt wird.

Senf, eine bekannte Tunke oder Soose, dessen man sich zu mehrern Fleischspeisen, zu Fischen, Würsten, zu Soosen u. s. w. bedient. Man bringt den Senf aus England, Frankreich, Oestreich und noch mehr andern Orten, man kann sich solchen aber auf nachstehende Art selbst bereiten.

Rezept zum Senfbereiten No. 1.

Ein Pfund Senfpulver wird mit einem Viertelmaas kochendem Weinessig übergossen, mit einem hölzernen Spatel oder Löffel wohl gerührt, daß keine Klumpen bleiben. Ueber dieses gießt man etwas kalten Weinessig, damit sich auf der Oberfläche des Senfs keine Haut ansetzt. Das Gefäß, worinnen der Senf angerührt worden, am beßten ein steinerner Topf, wird mit dem Senf eine Nacht hindurch auf eine warme Stelle gestellt. Tags darauf setzt man der angerührten Senfmasse 3/4 Pfund Syrup oder Zucker bey und würzt solche mit 1/2

Loth Zimmt, 1 Quint Nelken, 1/2 Loth Nelkenpfeffer und das Gelbe von einer Citrone, alles wohl gestoßen und zerschnitten. Will man den Senf verdünnen, so kann dies mit Wein geschehen. Man verwahrt diesen Senf in Boutellien oder Steinflaschen, die man wie gewöhnlich verpfropft. Wenn man eingesottenen Weinmost haben kann, so ist der viel besser zum Aufgießen des Senfs, als Zucker und Syrup. — Gleich nach der Weinlese ist der zur Honigdicke eingesottene Weinmost in allen Orten, wo Wein gebaut wird, in Menge zu haben. Er dient auch sonst noch zu Soosen vortrefflich in der Küche.

Senfrezept No. 2.

Man nimmt: 2 Zwiebeln, 2 Zehen Knoblauch, vier zerschnittene Lorbeerblätter mit einem halben Maas Weinessig übergossen und in einem bedeckten Gefäße eine halbe Viertelstunde lang gekocht, durchgeseiht und dann 8 Loth Senfmehl kochendheiß damit angebrüht. Die Mischung wird hierauf in einem flachen Geschirre mit einem hölzernen Löffel so lange gerieben, bis sie zu einem dicken Brey geworden ist, worauf man 8 bis 10 Loth fein gestoßenen Zucker, 1/2 Quintchen Nelkenpfeffer, 20 Gran Gewürznelken und 1/2 Quintchen Zimmt gepülvert, beymischt. Die Masse muß sodann in einem steinernen, gläsernen oder porzelanenen Gefäße gut verwahrt werden.

Senf auf französische Art No. 3.

Es werden Quitten weich gekocht, sodann geschält und das Mark von dem Kernhause abgeschabt. Man nimmt dann 1/2 Pfund dieses Marks und 1/2 Pfund gelbes Senfmehl, kocht letzteres in mit Wein verdünntem gesottenen süßen Weinmoste und läßt endlich auch das Quittenmark mit aufkochen. — Zum Gewürze nimmt man 1 Quint gestoßene Gewürznelken, eben so viel Ingwer und, nach Belieben, Koriander, Anis und Fenchel, von jedem 1/2 Lth., sämtlich recht fein gestoßen. Alles dies rührt man wohl untereinander und verwahrt den Senf zum Gebrauche. — Um dem Senf das Rauhe zu benehmen, löscht man, nachdem er angerührt ist, ein glühendes Eisen darin ab und rührt ihn, bis er wieder kalt ist; dies geht aber nur mit den Senftsorten No. 1. und 2. an, bey No. 3. muß blos das Raue durch langes Rühren benommen werden. Zu No. 1. und 2. nimmt man auch halb braunes und halb gelbes Senfpulver, bey No. 3. aber nur gelbes allein. In Selterwasserkrügen aufbewahrt, hält sich an einem kühlen Orte der Senf am besten. Ist oder wird er zu dicke, so hilft man bey No. 1. und 3. mit Most, bey No. 2. aber mit Essig nach.

Serveladewurst, s. unter Würsten.

Skorzonaerwurzeln.

Sie sind eine angenehme und gesunde Speise und werden nachstehend behandelt. Man schabt von den Wurzeln die schwarze Haut ab, legt sie nach und nach, wie man sie schabt, in lauwarmes Wasser, in das man einen Löffelvoll Mehl und eben so viel Essig gerührt hat, damit die Wurzeln weiß bleiben. Sind sie alle geschabt, so wäscht man sie heraus und setzt sie mit kalter Fleischbrühe zum Feuer. — Sind sie weich, so röstet man Mehl im Butter hellgelb, rührt das Mehl mit der Brühe an, salzt und würzt diese und läßt sie mit den Wurzeln noch ein wenig kochen. Will man aber Kalb- oder Lammfleisch, junge Hühner oder Tauben, mit den Skorzonaerwurzeln kochen, so werden sie mit Wasser zugesetzt, gesalzen und nicht ganz weich gekocht, sonach das Wasser abgegossen. Nun wird das in Butter geröstete Mehl mit Fleischbrühe angerührt und an die Wurzeln gegossen; diese werden nun mit dem vorher halb abgekochten Fleisch oder Geflügel, vollends fertig gekocht und auch mit demselben aufgetragen.

Soja, s. m. Champignonsaft.

Soosen oder Brühen finden sich schon einige unter dem Namen Brühe und sonsten noch angegeben, die übrigen folgen hier nach.

Abricosensoose.

Man schält reife Abricosen, kernt sie aus und kocht sie in Wein und Wasser, nebst Zucker, in einer messingen Pfanne weich, schöpft behutsam den Schaum ab und treibt nun die Soose durch einen Durchschlag. So wie sie kalt ist, giebt man sie zu allerley kalten Braten und Geflügel als eine Tunke. Man rechnet auf jede Person am Tische eine Abricose und richtet sich mit Zucker und Wein nach der Zahl der Abricosen die man zu kochen hat.

Austernsoose, s. m. unter Brühen.

Buttersoose.

Ein Stück Butter wird in einem Fußhafen gelegt und man läßt damit überm Feuer zwey Rührlöffelvoll Mehl anziehen; rührt es dann mit Fleischbrühe zu einer Soose an, würzt es und läßt's eine halbe Stunde kochen. Man kann diese Soose über das für sie bestimmte Gerichte gießen oder auch besonders mit auftragen.

Choccoladesoose, s. m. bey Choccolade.

Champignonsoose, s. m. bey Champignon.

Citronensoose, s. m. bey Brühen und bey Citronen.

Englische Soose.

Vier Stücke ausgegrätete Sardellen, klein geschnitten, werden mit einem Rührlöffelvoll Mehl unter 4 Loth Butter geknetet und mit Fleischbrühe über dem Feuer angerührt. Nun treibt man die Brühe durch einen Suppenseiher und setzt sie auf Kohlen, zerdrückt das Gelbe von 2 hartgesottenen Eyern mit einem Löffel, wiegt Petersillkraut und ein paar Loth Kapern klein und läßt damit alles zusammen aufkochen. Diese Soose dient zu allem Fleisch und Geflügel. Unter Brühen steht auch noch eine englische Soose.

Eyersooße, s. m. bey Eyern.

Erdbeersoose, s. m. bey Weichselsoose.

Französische Soose.

Man knetet etwas Mehl unter ein Stückchen Butter und rührt es sonach in einer messingen Pfanne mit Wasser, über dem Feuer, zu einer dicklichten Soose an. So wie diese kalt geworden ist, rührt man einen Eßlöffelvoll Provenseröhl, 2 Löffelvoll Senf und eben so viel Weineßig darein, drückt das Gelbe von ein paar hartgesottenen Eyern mit einem Löffel klein und rührt es ebenfalls zu der Soose, setzt sie auf Kohlen, aber nur so lange, bis sie wohl warm geworden ist, und giebt sie zu blau gesottenen Fischen. Wem der Oehlgeschmack zu-

wider ist, der läßt das Oel weg und nimmt ein paar Loth Butter mehr und würzt die Soose mit Ragoupulver.

Gurkensoose, s. Kukumernsoose.

Heeringssoose, s. m. bey Brühen.

Hiefensoose, s. m. bey Hiefen.

Holländische Soose, s. m. unter ihrem Namen im H, und unter Brühen.

Kapernsoose.

Man nimmt 2 Eßlöffelvoll feines und eben so viel Semmelmehl, röstet beyde mit 1/4 Pf. Butter, doch ohne daß es braun wird, gießt Fleischbrühe und etwas Wein daran und läßt dies alles verdeckt, mit Nelken gewürzt, nur ein wenig kochen. Hat die Soose ihre gehörige Dicke, so gießt man sie durch einen Suppenseiher, mischt 4 Loth gewaschene und mit Zucker ein wenig aufgesottene Weinbeere darunter, thut 1/4 Pfund Kapern und ein wenig Weinessig dazu und läßt alles über dem Feuer noch ein wenig anziehen. Diese Soose wird warm zu Leberpudding und zu sauern Braten, Wildpret ꝛc. gegeben. Bey dem Artikel Brühe steht noch eine Kapernsoose.

Kirschsoose, s. Weichselnsoose, auch unter dem Artikel Brühen.

Königssoose.

Die Franzosen nennen diese Soose à la Reine, und machen viel Wesens davon. Man nimmt das Brustfleisch eines gekochten jungen Huhns, den Dotter von ein paar hartgekochten Eyern, 4 Loth süße und darunter etliche bittere Mandeln, abgezogen und stößt alles zusammen in einem Mörser fein. Hierauf röstet man mit einem Stückchen Butter einen Rührlöffelvoll Mehl gelb, fügt das Gestossene hinzu, gießt erforderliche Fleischbrühe daran, läßt es etwas durchkochen und treibt es dann durch einen Suppenseiher. Beym Gebrauch läßt man diese Soose nur heiß werden, nicht mehr kochen und giebt sie dann zu gebratenen Kapaunen und Hühnern.

Krebssoose, s. m. unter Brühen.

Kreensoose, s. m. unter Brühen die Meerrettigbrühe.

Kukumern- oder Gurkensoose.

Man nimmt 6 Kukumern, schält sie, schneidet sie der Länge nach in 4 Theile und nimmt das Mark mit den Kernen, besonders die letztern, rein heraus. Hierauf schneidet man die Gurken in kleine Stücke, dämpft sie in Butter gelblicht, gießt Fleischbrühe und Essig daran, pfeffert und salzt das Ganze und läßt die Soose kurz einkochen. Man gießt sie beym Anrichten durch einen Seiher und servirt sie zu

Hammel- und Lammfleisch. Unter Gurken steht noch ein Rezept dazu.

Kräutersoose.

Man schneidet Zwiebeln, Schalotten und Citronenschaalen in gleichen Theilen klein, dann auch eine Portion Thymian und Basilikum, dünstet es mit Abschöpffett oder Butter, stäubt ein wenig Mehl darein und läßt es noch ein wenig dünsten. Nun gießt man gute Fleischbrühe und ein wenig Essig und Citronensaft darunter, läßts aufsieden, und die Soose ist fertig. Im Winter müßen getrocknete Kräuter genommen werden, da es an grünen fehlen würde, oder man nimmt, statt den Kräutern, Ragou- und Kräuterpulver. Man giebt diese Soose zu gekochtem Schweine- Lamms- und Hammelsfleisch und läßt sie, nachdem sie fertig gekocht ist, durch einen engen Seiher laufen, ehe man sie aufträgt.

Kümmelsoose, s. m. unter Brühen.

Mandelnsoose.

Man nimmt 4 Loth abgezogene süße und dazu etliche bittere Mandeln, stößt sie, thut einen Löffelvoll Mehl und ein paar Eßlöffelvoll Milch dazu, rührt es in einer messingen Pfanne glatt und schlägt nach und nach 4 Eyerdottern hinein. Nun gießt man eine halbe Maas Milch dazu, zuckert das Ganze erforderlich und

läßt die Soose, unter beständigem Umrühren, kochen. Man giebt sie zu süßen Speisen, besonders Mehlspeisen. Mit Weglassung der Mandeln und Zusatz von 4 Loth Zucker, worauf eine Citrone abgerieben worden, bereitet man auf die nämliche Art die Milchsoose, die zu süssen Mehlspeisen gegeben wird.

Meerrettigsoose, s. unter Brühen.

Morchelnsoose.

Man wäscht und reinigt ein paar Händevoll frische Morcheln, übersiedet sie und legt sie in kaltes Wasser. Aus diesem werden sie herausgenommen und ausgedrückt, klein geschnitten und mit einer reichlichen Portion gehacktem Petersillkraut vermengt. Nun röstet man einen Löffelvoll Mehl mit einem Stückchen Butter gelb, dämpft die Morcheln darin und gießt einen Schöpflöffelvoll gute Fleischbrühe daran, salzt und würzt es und läßt es zusammen durchkochen. Diese Soose ist gut zu Kalbfleisch und Hühnern, auch zu Reis- und Semmelpuddings.

Petersiliensoose.

Man läßt in einem Tiegel Abschöpffett oder Butter zerschleichen, bringt eine Handvoll klein gewiegtes Petersilienkraut und ein wenig Citronenschaale dazu und läßt es blos anlaufen; stäubt dann einen Löffelvoll Mehl darein und läßt's unter beständigem Umrühren, dün-

sten; gießt gute Fleischbrühe darauf, so viel als nöthig ist, salzt sie, läßt alles aufkochen und frikasirt es mit 2 Eyerdottern, so ist die Sooße fertig. Sie dient zu Kalb- Lamm- und Hammelfleisch.

Pflaumensooße, s. m. unt. Brühen.

Polnische Sooße, s. unt. Brühen.

Pomeranzensooße.

Die Schaale von einer süßen Pomeranze wird auf einem Reibeisen abgerieben, das Weiße abgeschält und weggeworfen, das Mark aber in Scheiben geschnitten und die Kerne heraus genommen. In einem messingen Pfännchen rührt man einen Löffelvoll Mehl mit Wasser an, gießt 1/4 Maas Wein zu und fügt das Abgeriebene und das Mark der Pomeranze bey; zuckert die Sooße nach Erfordern, läßt sie kochen und zieht sie endlich mit 4 Eyerdottern, ohne weiteres kochen, ab. Man kann diese Sooße zu süßen Gemüßern geben.

Rahmsooße.

Man nimmt etwas Butter, doch nicht so viel, als zu andern Sooßen, nur ganz wenig Mehl, ein paar Eyerdotter, Muskatenblumen und ein wenig Salz, knetet es zusammen und rührt es mit süßem Rahme über dem Feuer ab. Diese Sooße ist vorzüglich über gesottene Fische Stockfische ꝛc. zu gebrauchen; dann mischt man

aber etwas klein gehackte Peterſilie darunter. Soll ſie aber über Mehlſpeiſen angewendet werden, ſo thut man beym Anrichten Zucker und Zimmt hinzu. Die nämliche Sooſe, nur ſtatt mit ſüßem mit ſaurem Rahme angerührt, dient über gebratenes Wildpret; doch muß ſie mit der Wildpretsbratenbrühe vermiſcht, oder der Wildbraten damit begoßen werden.

Robertſooſe.

Man knetet in ein Stück Butter ein paar Eyerdotter, Senf, Citronenſchaale, ein wenig Weineſſig und Zucker miteinander ab, und rührt es mit Fleiſchbrühe, oder mit Wein und Waſſer, über gelindem Feuer zu einer ſämigen Sooſe an, die man dann über mehrere geſottene Fleiſch- und Geflügel-Gattungen geben kann. Mit Wein oder Waſſer angerührt, muß dieſe Sooſe noch mit Schalotten, Kapern und Sardellen verſetzt werden; ſie heißt dann bey den Franzoſen Sauce Remolade. Die erſtere Art nennt man die gelbe Robertſooſe. Nun hat man noch eine Abänderung, die man die braune Robertſooſe zu nennen pflegt, welche auch die nämliche Bereitung hat, nur blos Zwiebeln werden zugeſetzt, das Mehl im Butter recht braun geröſtet und zuletzt die Sooſe mit Eſſig und Zucker pikant gemacht.

Remoladeſooſe, wird ganz wie die vorſtehende Sooſe zubereitet. Man giebt ſie

kalt zum Rindfleiſche und warm zum Geflügel, ſo auch die braune Robertſooſe.

Sardellenſooſe, ſ. m. unt. Brühen.

Schalottenſooſe, ſ. m. bey Chalotten.

Schneckenſooſe, ſ. m. unter Brühen.

Senfſooſe.

Es wird guter Senf in einen tiefen Tiegel geſchüttet, etwas weißer Wein dazu gegoſſen, ferner ein Stück Zucker und etwas Butter dazu gethan, und ſo eine Viertelſtunde durchgekocht. Auch kann die Senfbrühe blos mit Butter und einem kleinen Stück Zucker gemacht werden. Bey dem Artikel Brühe iſt noch eine Senfſooſe beſchrieben.

Trüffelnſooſe.

Dieſe Sooſe pflegt man über abgehobenes oder übrig gebliebenes gebratenes Geflügel aller Art zu machen. Zwey Loth Trüffeln werden in Wein gekocht, ein Löffelvoll Mehl in Butter gelb geröſtet, Schalotten und Speck fein geſchnitten und zugleich mit dem Mehle gedämpft. Nun gießt man die geſottenen Trüffeln, ſammt dem Weine und einem Schöpflöffelvoll guter Fleiſchbrühe an das Mehl, legt ein paar Citronenſcheiben, etwas Gewürz und Bratenbrühe bey und läßt das übrig gebliebene Geflügel, oder andern Braten, in dieſer Sooſe

mit aufkochen, so ist es besser als ein Ragou. Man kann auch noch Ragoupulver den Trüffeln beymischen.

Weinsoose.

Man rührt ein Viertelpfund Butter, mit 8 Eyerdottern durcheinander, thut einen Löffelvoll Mehl, eine auf Zucker abgeriebene Citronen- oder Limonienschaale und Zucker nach Belieben dazu, und läßt alles mit einer Bouteille weißen Wein, unter beständigem Rühren einmal aufkochen. Man kann diese Soose auch verändern und Rosinen und Weinbeere darinnen mit aufkochen lassen, dann muß aber Zimmt als Gewürz dazu kommen. Sie dient zu Puddings, Eyerkuchen und anderem Schmalzbackwerke von Eyern, und man kann auch die Hälfte oder den vierten Theil davon machen. Unter Brühen steht noch eine Soose von rothen Wein.

Weichselsoose.

Da von den süßen Kirschen allein keine gute und pikante Soose herzustellen ist, so nimmt man in der Jahrszeit, wo es Kirschen und noch keine Weichseln giebt, halb süße Kirschen und eben so viele gedürrte Weichseln. — Man stößt beyde mit samt den Kernen, röstet etliche Semmelschnitten in Schmalz und setzt diese in halb Wein und halb Wasser zum Feuer und läßts eine Stunde lang kochen. Sofort

treibt man die gesottene Brühe durch einen Seiher und gießt von der durchgetriebenen Brühe immer wieder auf das Gestoßene, bis alles Flüßige ganz durchgetrieben ist. Nun versetzt man die durchgetriebene Soose mit Zucker, Zimmt und geschnittenen Citronenschaalen, läßt sie über dem Feuer noch ein wenig anziehen, so ist sie fertig. So wie man keine frische Weichseln mehr haben kann, macht man die Soose immer von gedürrten und setzt dann mehr Wein und Zucker zu. Man sehe auch noch Kirschensoose nach bey Kirschen.

Weiße Soose (Sauce blanche) s. m. unter Brühen.

Zellerriesoose, desgleichen.

Zwiebelsoose, s. m. bey Zwiebeln.

Spanferkel, gebraten.

Wenn das Spanferkel rein gemacht und zum Braten vorgerichtet ist, so darf es nicht mehr gewaschen, auch aussen nicht gesalzen werden. Man macht unten am Halse einen Einschnitt und nimmt die Drossel heraus; reibt in diese Oeffnung Salz und Pfeffer, so wie auch in den Leib ein. Nun kommt das Ferkel an den Bratspies und mit diesen an das volle, hellbrennende Feuer, wo es durch den Bratenwender immer gleich gedreht werden muß. So wie es anfängt gelb zu werden, muß man auf

die sich nun zeigende Blasen acht geben und diese fleisig aufstupfen. Brät sich Fett aus, so muß dies immer weggeschafft werden. Wenn die Haut sich zu trocken zeigt, so überfährt man sie mit einer Speckschwarte. In einer Stunde kann das Ferkel fertig gebraten seyn. Man kann es auch im Bratofen und bey dem Bäcker im Backofen mit der nämlichen Vorsicht braten.

Spanferkel frikassirt.

Man schneidet das Ferkel in Stücken, läßt es in einem Topfe mit siedendem Wasser aufkochen, legt es dann in kaltes Wasser und zieht ihm die Haut ab. Hierauf bestreuet man das Fleisch mit Mehl und brät es im Butter braun, gießt dann Fleischbrühe hinzu, thut Muskatenblühten, Pfeffer, Nelken, Zwiebeln und Salz daran und kocht es damit fertig. Will man anrichten, so werden etliche Eyerdottern in Essig abgequirlt und die Brühe damit dicklicht gemacht. Nur muß man sich vorsehen, das Fleisch nicht zu weich zu kochen, welches gar leicht geschehen kann, wenn man nicht genau Acht hat.

Spanferkel in Gallerte.

Man hauet das Spanferkel der Länge nach von einander und schneidet es zu Stücken, legt solche etwa eine Stunde lang in kaltes Wasser und kocht sie dann in Wasser, Wein und ei-

nem halben Schoppen Weineſſig mit ganzem Pfeffer, Muskatenblühten, Citronenſchaalen, Lorbeerblättern, Salz und ein wenig Hauſenblaſe fertig. Nun richtet man das Fleiſch an, nimmt das Fett von der Brühe, gießt ſolche durch ein Tuch über das Fleiſch und läßt Alls kalt werden. Man ſpeißt es mit einer Senf- oder Sardellenſooſe kalt. Wenn man das Spanferkel halb fertig brät, in Stücken ſchneidet und in Fleiſchbrühe, Wein und Eſſig fertig kocht, und dann damit verfährt, wie oben gelehrt, ſo wird es noch beſſer.

Spanferkel geräuchert.

So wie das Spanferkel hergerichtet von dem Metzger kommt, wird es geſpalten, der Kopf ganz abgehauen und beſonders mit den Füßen zu einer Sulze verwendet. Die beyden Hälften werden, wie gewöhnlich eingeſalzen und 3 bis 4 Tage im Salze liegen gelaſſen, nur einmal in dieſer Zeit umgewendet. Nun umbindet man die Stücken mit Papier, ſtupft in dieſes kleine Löcher, und hängt ſie dann in den Rauch, in welchem man ſie 10 bis 12 Tage hängen läßt. Jetzt wird das Fleiſch abgenommen und zum Gebrauche aufbewahrt. Man kocht es, nach Erfordern, in ganzen Stücken oder zertheilt, gleich einem Schinken, in Waſſer nur wenig, oder verſpeißt es, ſeiner Zartheit wegen, roh und ungekocht, gleich einem rohen Schinken.

Spargel zu kochen.

Der Spargel wird, wie gewöhnlich, vorgerichtet, unten etwas abgeschnitten und abgeschabt und in kleine Büschel gebunden. In einem Fußhafen macht man Wasser kochend, salzt es wohl und läßt die Spargelbüschel darinnen nicht ganz weich sieden, damit dem Spargel die Köpfe nicht abfallen. Das siedende Wasser wird nun etwas ab- und kaltes darauf gegossen; man nimmt den Spargel heraus, legt die Büschel in einen Durchschlag, damit das Wasser abläuft. Der Spargel ist nun vorbereitet, um als Salat oder als Gemüße gegeben zu werden. Man legt ihn zierlich auf eine Schüssel, die Köpfe alle einwärts und begießt ihn, wenn er zu Salat dienen soll (m. s. diesen unter Salat), mit Essig und Oel, soll er aber mit einer Soose als Gemüße aufgetragen werden, mit dieser warm.

Spargel mit brauner Butter.

Wenn der in Wasser abgekochte Spargel auf der Schüssel angerichtet ist, gießt man braune Butter, in welcher zuvor geriebene Semmel geröstet worden, darüber. Oder: man läßt Butter zergehen, drückt Citronensaft hinein, gießt sie über den Spargel und streuet noch etwas Muskatenblumen darauf. Auch kann man den Spargel abkochen, rein ablaufen und sodann in einem Fußhafen in brauner Butter und Fleischbrühe abschwitzen lassen. — Beym Auftragen

kann man Pfeffer und Essigbrühe dazu geben, auch Eyer= Citronen= und Weinsoose dient warm vortrefflich dazu.

Spargelkuchen, s. bey Austernkuchen.

Spargel gebacken.

Hierzu muß man den größten Spargel nehmen, von solchen das Weiße unten ganz abschneiden, den Spargel gehörig in Salzwasser brühen und kalt werden lassen. Nun nimmt man 1/4 Pfd. feines Mehl, rührt solches mit 2 Eyern und einem Gläschen Wein, gleich einem Omelettentaig ab, tunkt den Spargel in den Taig und bäckt ihn im heißen Schmalze schön gelb.

Speck. Dieses nothwendige Küchenbedürfniß hat man frisch, geräuchert und gesalzen; es muß durchaus von frischer und guter Beschaffenheit und ja nicht gelb oder ranzig seyn, hat man dies bey seinem Speckvorrathe zu besorgen, so muß man solchen in Zeiten ausschmelzen und frischen anschaffen.

Speckfarse.

Ein halb Pfund Speck, 1/2 Pf. Kalbsleber, 4 Loth Sardellen, 4 Loth Kapern, einige Schalotten und die Schaale einer halben Citrone, alles fein gehackt und mit Wein und Weinessig zu einem dicken Muse angerührt,

giebt die Speckfarse. Man würzt sie mit Salz, Pfeffer und Nelken und verwendet sie zum Füllen kleiner Pasteten und der Rolletten vom Rind- und Kalbfleische.

Speckküchlein und Speckkuchen, s. m. unter Küchlein und Kuchen.

Spiegelküchlein, s. Hiefenküchlein.

Spinat.

Man putzt und wäscht den Spinat und setzt ihn mit siedendem Wasser zum Feuer, läßt ihn 15 Minuten sieden, seiht ihn ab und gießt frisches Wasser darüber. Nun drückt man ihn aus, wiegt ihn klein, läßt in einem Fußhafen Abschöpf- Gänse- oder Schweineschmalz zerfließen und Mehl gelbbraun darin anlaufen, rührt den Spinat darein und läßt ihn eine Weile dünsten; gießt gute Fleischbrühe daran, rührt Salz und Bratenbrühe darunter und läßt ihn ganz fertig kochen. Man giebt ihn allein, auch mit gebackenen Bayesen oder andern Auflagen, besonders mit weich gebackenen Eyern oder sogenannten Ochsenaugen. Wenn man unter den Spinat Schnittlauch mitkochen und etwas klein geschnittenen Schnittlauch, oder klein geschnittene Zwiebeln mitdünsten läßt, so wird er wohlschmeckender. Man kann die großen Spinatblätter, gleich dem Mangold (m. s. diesen), auch füllen und als eine Zwischenspeise geben.

Spritzengebackenes, Spritzenkuchen, s. m. unter Kuchen.

Stangenkuchen, s. Baumkuchen.

Stockfisch zuzurichten.

Die sogenannten Stockfischscheite oder den getrockneten Stockfisch legt man, 6 Tage lang, in Regen- oder sonsten weiches Wasser und ein paar Händevoll gute Holzasche dazu. Alle Tage wird das Wasser abgegossen und wieder frisches Wasser und frische Asche daran gethan. Ist der Fisch in den 6 Tagen weich geworden und aufgelaufen, so legt man ihn in Regenwasser, worinnen in einem leinenen Säckgen ein paar Händevoll Kalk aufgelöst worden sind und läßt ihn darinnen auch noch 2 Tage liegen. — Sollte er aber in den 6 Tagen, worinnen er in dem Aschenwasser lag, nicht weich genug geworden seyn, so läßt man ihn noch ein paar Tage länger in der Aschenbaitze liegen, ehe man ihn in die Kalchbaitze bringt. Aus dem Kalkwasser kommt der Stockfisch in weiches frisches Wasser, das man alle halbe Tage abgießt und immer wieder frisches daran thut. Gewöhnlich ist dann der Fisch in 2 Tagen zum kochen hergerichtet, schön weiß und aufgelaufen.

Stockfisch zu kochen.

Man putzt von den gewässerten Stockfischstücken, die man kochen will, das Gelbe und

Unreine ab, und setzt sie mit kaltem, weichen Wasser zum Feuer. So wie der Fisch schäumt und anfangen will zu sieden, so wird er aus dem Kochgeschirr genommen, auf eine flache Schüssel gelegt und von Haut und Gräten befreyt. Nun nimmt man eine flache Porzellan- oder Steingutschüssel, schneidet ein Stück Butter in Scheiben und legt diese über den Boden der Schüssel, streut ein wenig Semmelmehl darüber und auf dieses eine Lage Fisch, wieder Butter und wieder Fisch, endlich einen großen Löffelvoll gute Fleischbrühe, oder an Fasttagen Erbsenbrühe. Jetzt läßt man den Stockfisch auf einer Kohlpfanne eine Viertelstunde kochen und ehe man ihn zu Tische giebt, würzt man ihn mit ein wenig gestoßenen Ingwer und Muskatenblühte, röstet einen guten Theil klein geschnittene Zwiebeln schön gelb und überschüttet den Fisch damit, trägt ihn auch gleich auf. Der Stockfisch kann auch ohne weitere Zubereitung, gleich nachdem er gesotten ist, angerichtet, mit gerösteten Zwiebeln überschüttet aufgetragen und mit Erbsen oder Sauerkraut gespeißt werden. Salzen darf man ihn nicht ehender, als auf dem Tische, beym Speisen, sonst wird er hart.

Stockfisch gedämpft, mit Zwiebeln.

Man schneidet gewässerten Stockfisch in Stücken, setzt ihn mit kaltem Wasser über das Feuer, und so bald er nur ein wenig weißen

Gäscht bekommt, so nimmt man ihn gleich wieder ab und blättert ihn wie einen gepflückten Hecht. Dann nimmt man 3/4 Pfund Butter, beschmiert eine Schüssel oder Kasserole damit, streut Muskatenblühte und Ingwer darauf und belegt den ganzen Boden mit geschnittenen Zwiebelscheiben. Auf diese legt man eine Lage Stockfisch und darauf wieder Zwiebeln, und fährt so abwechselnd fort, bis das Kasserol voll ist. — Zuletzt streut man wieder Gewürz darauf, belegt es mit Stückchen Butter, deckt den Stockfisch zu, setzt ihn auf Kohlenfeuer und läßt ihn eine ziemliche Zeit dämpfen, so wird er Brühe und Saft genug bekommen.

Stockfisch, gebacken.

Man nimmt gewässerten Stockfisch, zerlegt ihn in schmale Stückchen und trocknet sie mit einem Tuche ab, bindet sie auch mit Faden, daß sie nicht zerfallen. Darauf kehrt man die Stockfischstückchen in mit Salz, Semmelmehl und Pfeffer vermischtem Mehle um, bäckt sie in heißem Schmalz, läßt sie auf Brodschnitten ablaufen, schneidet die Fäden herunter und giebt sie zu saurem Kraute als Garnirung zu Tische.

Stockfischpastete, s. m. unt. Pastete.

Stockmorcheln, s. Morcheln.

Strauben, steht bey jeder Art ihres Namens auch ihre Zubereitung; auch bey den

Strudeln, desgleichen.

Süßkraut, s. bey Kohl.

Sulzen, s. m. bey Gelees.

Suppen. Diese allgemeine und täglich vorkommende Speise von der größten Mannichfaltigkeit, setze ich hier zusammen; nur einige Suppen sind bereits bey den Gegenständen, aus denen sie gezogen oder bereitet werden, aufgeführt. Hier folgen sie nun nach der Buchstabenreihe.

Austernsuppe.

Zu einer Maas siedender Fleischbrühe röstet man etwas Mehl in Butter gelb, hackt 12 Austern fein, und schüttet diese mit dem geröstetem Mehle in die siedende Brühe. Man würzt diese mit Pfeffer, Muskatenblühte und geschnittenen Citronenschaalen, einem Glas Wein und dem Safte einer Citrone, auch einem Stückchen Butter und läßt alles eine halbe Stunde kochen. Vor dem Anrichten stößt man 2 hartgesottene Eyerdottern mit etwas Suppenbrühe im Mörser fein, rührt sie an die Suppe und richtet diese über gebackene Semmelschnitten an. In Ermangelung der Austern nimmt man auch Schnecken.

Aepfelsuppe.

Die Aepfel werden geschält, das Kernhaus

heraus gelößt, in Vierteln oder Scheiben geschnitten und im Wasser weich gekocht. Sind sie hinlänglich zerkocht, so treibt man sie durch einen Durchschlag, läßt sie mit ein wenig Wein aufkochen, legirt sie mit Eyerdottern, würzet sie mit Zimmt, Citronenschaale und Zucker und richtet sie über in Schmalz geröstetes Weißbrod an. Unter dem Artikel Aepfel steht noch eine Aepfelsuppe bemerkt, die mehr zusammengesetzt und besser noch als vorstehende ist.

Armensuppen.

Diese s. m. unter ihrem Namen im Buchstaben A, und die Rumfortsuppe.

Biersuppe, s. m. bey Bier.

Bratensuppe.

Man hackt die Beiner von allerhand Gebratenem, Rippen von Schweinefleisch, gebratenen Hühnern, Markknochen ꝛc. so gut man kann und stößt sie vollends im Mörser klein; gießt gute Fleischbrühe daran und läßt sie mit Zellerie- und Petersillwurzeln wohl sieden. Man bähet ferner Rinde vom Hausbrode auf dem Rost, reibt sie ganz heiß mit Muskatennuß und läßt sie mit den Bratenknochen in der Brühe aufkochen. Wenn alles genug gesotten hat, rührt man es wohl um und zwängt oder preßt es aus. Die ausgepreßte Brühe läßt man noch ein wenig aufsieden und richtet sie dann über

geröstete Semmelschnitten, gebackene Fleischklöschen ꝛc. an.

Bratwürstsuppe.

Man läßt gebähtes Brod in Fleischbrühe sieden, treibt es, wenn es weich ist, durch ein Haar- oder Suppensieb, wirft Ingwer, Pfeffer, Muskatenblühten und ein Stück Butter darein, läßt es noch einmal aufsieden; brät indessen Bratwürste ab, schneidet sie in kleine Stückchen, legt sie auf die gebähten Brodschnitten, richtet die eben erwähnte Brühe darüber an, reibt Muskatennnß darauf und trägt sie zu Tische.

Braune Suppe, s. Jus- oder Schü-Suppe.

Brautsuppe, s. m. unter ihrem Namen.

Brodsuppe.

Man kocht Rinden von schwarzem Brode nebst etwas Citronenschaale im Wasser weich, thut Zucker und Butter daran, treibt die Suppe durch einen Durchschlag, thut alsdann gewaschene und allein gekochte Korintchen oder Weinbeere dazu und bestreut die Suppe mit Zucker und Zimmt. Ein Glas Wein zugesetzt, verbessert die Suppe merklich.

Brod- oder Panadesuppe, s. m. unter Brod.

Choccoladesuppe mit Milch.

Auf eine Maas Milch nimmt man 4 Loth oder eine halbe Tafel Choccolade, reibt dieselbe oder legt sie in Stücken in die Milch und läßt sie darinnen zerkochen; thut nach Belieben Zucker und Zimmt dazu und zieht sie mit 4 Eyerdottern ab. Das Weiße von den Eyern klopft man zu Schnee und legt es Löffelweise in die siedende Suppe.

Die Choccoladesuppe mit Wein, wird eben so gemacht, nur nimmt man statt 1 Maas Milch, 1/2 Maas weißen Wein und 1/2 Maas Wasser, und statt 4 Loth, 8 Loth Choccolade. Bey dem Artikel Choccolade kommt noch ein Suppenrezept vor.

Dorfsuppe.

In einer Maas Milch wird für einen Groschen gestossener Saffran gekocht. Mit 4 Eyerdottern, einem halben Löffelvoll Mehl, Zucker und Zimmt, wird die Milch abgequirlt, große und kleine Rosinen und geschnittene Mandeln hineingeschüttet, das Ganze aufkochen lassen und über in Butter geröstetes Semmelbrod angerichtet.

Erbsensuppe, s. m. unter ihrem eigenen Namen.

Erdbeersuppe.

Man kocht die zur Suppe bestimmten,

vorher gewaschenen Erdbeeren oder Brüstlinge in Wein ein wenig auf, treibt sie durch einen Suppenseiher, zuckert und würzt die Brühe mit Zimmt, läßt sie nochmals über dem Feuer anziehen und richtet sie dann über geröstete Semmelschnitten an.

Eyersuppe, s. m. unter ihrem eigenen Namen im Buchstaben E.

Fastensuppe, s. m. bey Fastenspeise.

Fischsuppe, s. m. bey Fischen.

Fischmilchsuppe.

Von gewöhnlich gekochten und durchgetriebenen Erbsen, die man mit Fleischbrühe verdünnt, nimmt man so viel als man zu der Suppe zu brauchen gedenkt. Nun wird die Fischmilch mit einem weichgekochten halben Kalbsbriese fein gehackt und mit der Erbsenbrühe angerührt, in einen Fußhafen gethan, mit Butter, Salz und Muskatenblühte gewürzt und 1/4 Stunde gekocht. Man richtet sie über geröstetes Wecken- oder Semmelbrod an.

Fleischsuppe, oder kräftige und wohlschmeckende Rindfleischsuppe.

Zwey oder drey Zwiebeln werden mit der Schaale oder Schelfe in heißer Asche etwas gebraten, nachher geschält und zu dem kochenden Rindfleische in die Brühe geworfen und mitge-

kocht. Wann das Fleisch gehörig gekocht ist, wird die Fleischbrühe durchgeseihet und über das Suppenbrod angerichtet und die Suppe warm gestellt. Nun wird eine Zwiebel in fetter Rindsbrühe oder im Butter gedämpft und durch einen Seiher in die Suppe getrieben, diese auch mit ein paar Eyerdottern abgezogen. Salz und Gewürz versteht sich von selbst, daß solche zur gehörigen Zeit an die Suppe gethan werden müßen. Wenn man übrig gebliebenes Rindfleisch hackt und in Bratenfett dünstet und unter diese Suppe mischt, so wird sie noch besser.

Französische Suppe.

Ein halbes Pfund Kalbfleisch und eben so viel Kalbsleber werden würfelicht geschnitten, desgleichen schneidet man Zellerie, gelbe Rüben und Poreh klein und läßt dies alles in 1/4 Pfund Rindsmark oder reinem Bratenfett langsam und über eine Stunde lang in einem Fußhafen verdeckt auf Kohlen dämpfen. — Nun kommt ein zerhauter Kalbsfuß, Salz und Pfeffer und 2 Maas siedendes Wasser dazu und man läßt alles noch eine Stunde kochen. Jetzt wird die Suppe durch einen engen Suppenseiher getrieben und über gewürfeltes Brod angerichtet. — Man kann diese Suppe verändern, wenn man 1/4 Pf. Schinkenfleisch schneidet und mitdämpft, die Suppe mit Eyerdotter und saurem Rahm abrührt und über kleine Klösschen, statt über Brod anrichtet.

Gebackenes Suppenbrod.

Mit 4 Loth frischem Schmalz werden 3 Eyer gut abgerührt, 3 Loth feines Mehl und etwas Salz hinzugefügt und ein Taig daraus formirt. Diesen Taig gießt man in eine mit Butter ausgestrichene selbst beliebige Forme, bestreut sie vorher mit Semmelmehl und bäckt das Brod in der Bratröhre, schneidet es, so wie es erkaltet ist, in Schnitten und verbraucht es in Suppen. Man kann es zu Fleisch- und Krebssuppen verwenden, wenn man es in der Brühe nur ein wenig hat mit aufsieden lassen.

Geriebene Suppe, s. m. bey Eyern, Eyergerstez auch erhält man sie wenn man geschnittenen Nudeltaig anziehen läßt und auf dem Reibeisen reibt oder fein hackt, sonach das Geriebene oder Gehackte abtrocknen und in der Fleischbrühe aufsieden läßt.

Gerstensuppe.

Man klaubt und wäscht die Gerste recht rein und thut sie in einem Topf, gießt kochende Fleischbrühe daran und, wenn es Kalbfleischbrühe ist, noch etwas Butter dazu, und läßt die Gerste 2 Stunden kochen. Eine halbe Stunde zuvor, ehe man anrichten will, thut man noch in Scheiben geschnittenen Sellerie darein und füllt sie mit heißer Fleischbrühe auf, falls sie zu dick seyn sollte. Nach Belieben kann beym Anrichten klein geschnittene Citronenschaa-

len und Citronensaft daran thun; die Würze ist Salz und wenig Muskatenblühte und die Fleischbrühe muß sehr gut seyn.

Griessuppe mit Fleischbrühe.

Man nimmt 4 Loth Gries, quirlt ihn in eine Maas kochende Fleischbrühe, schneidet Wurzelwerk daran und läßt es eine Stunde kochen. Ist es Kalb- oder Hammelfleischbrühe, so muß man noch etwas Butter hinzuthun.

Mit Wein gekocht, wird statt der Maas Fleischbrühe halb Weißbier und halb Wein genommen und eben so, wie mit Fleischbrühe, verfahren. Die Würze ist Zucker und Zimmt.

Grüne Suppe.

Man kocht grüne, ausgebrochene Garten- oder Felderbsen weich, gießt das Wasser davon ab und stellt sie beyseite. Nun dämpft man in einem Fußhafen in Scheiben geschnittenen, ungekochten Schinken, mit geschnittenen Petersillwurzeln und gelben Rüben in etwas Fleischbrühe weich und schüttet immer Fleischbrühe nach. Endlich seiht man diese ab, legt Schinken und Wurzeln weg und die Erbsen in die Brühe, die nach wenigem Kochen fertig sind und über geröstet Brod angerichtet werden. Man streut gehacktes Petersillkraut darauf.

Habergrüzsuppe.

Man rührt Habergrüze in Fleischbrühe

durcheinander, kocht ihn eine Stunde, streicht ihn, wenn er schleimig wird, durch ein Haarsieb, zieht hierauf eine Maas von diesem Haberschleim mit 3 Eyerdottern ab, thut Zucker oder auch keinen, nach Belieben, hinzu und richtet ihn über geröstete und in Butter gebratene würfelicht geschnittene Semmel an. Man kann diese Suppe auf verschiedene Art verändern, indem man die Habergrüze zuvor in Butter röstet, dann mit Wasser abkösicht und aufkochet, beym Anrichten mit Muskatenblumen abwürzet und über geröstete Semmelscheiben anrichtet.

Oder: Man läßt auf jede Person eine Handvoll Habergrüze mit einem kleinen Stückchen Butter im Wasser ziemlich dick einkochen, rührt alsdann noch ein Stück Butter dazu, gießt so viel Fleischbrühe daran, als nöthig ist, salzt es hinlänglich, thut Muskatenblumen daran, zerklopft das Gelbe von einem Ey und thut es vor dem Anrichten auch hinein. Ingleichen kann man einige Loth abgezogene Mandeln stossen, immer mit Wasser begießen und die dadurch erhaltene Mandelmilch an die Habergrüzsuppe gießen. Salz und Citronenschaalen sind die eigentliche Würze des Habergrützes.

Heidel- oder Schwarzbeersuppe, s. man bey Heidelbeeren.

Hiefen- oder Hagebuttensuppe.

Man nimmt auf jede Person eine Handvoll dürre Hagebutten, kocht dieselben mit halb Wasser und halb rothen oder weißem Weine weich und treibt sie sodann durch ein Haarsieb, wozu noch mehr Wein, Zucker, Zimmt, Citronenschaale, auch wohl Nelken gethan und ein wenig mit aufgesotten werden. Zuletzt macht man sie mit Mehl, welches in frischem Wasser klar gequirlt worden, oder mit Eyerdöttern sämig, und richtet sie über geröstete Semmelschnitten an. Man verbessert und verziert auch diese Art Suppen damit, daß man, ehe man die Suppe anrichtet, von etlichen Eyern das Weiße zu Schnee schlägt, diesen mit auf Zucker abgeriebener Citronenschaale und mit dem Zucker selbst vermischt, mit einem Löffel kleine Häuflein, wie kleine Klöschen, auf die Suppe setzt und diese ein wenig mit Zucker und Zimmt bestreut. Dies Aufsetzen der Eyerschneehäufchen muß geschehen, wenn die Suppe schon angerichtet ist; man stellt diesfalls die Suppenschüssel auf gelindes Kohlenfeuer, so lange, bis das Einlegen der Klöschen vollendet ist, dann trägt man die Suppe aber sogleich auf.

Jus- (Schü) Suppe.

Man bereitet die Jus (Schü), wie oben unter ihrem Namen im Buchstaben J gelehrt wird, und macht davon braune und weiße Suppen. Man kocht darinnen, in der brau-

nen Suppe weiße und in der weißen braune Klöschen, Sago, Schnitten, geröstete Semmelschnitten und dergleichen Suppenzuthaten, nach Belieben auf und macht sohin verschiedene Jussuppen daraus.

Johannisbeersuppe.

Die von den Stielen gereinigten, recht reifen Johannisbeeren werden mit Wasser, Zimmt, Citronenschaale und einem Stücke Semmel in einer Kasserole zerkocht. Ist dies geschehen, so treibt man sie durch ein Haarsieb, gießt etwas Wein dazu, versüßt sie hinlänglich mit Zucker, läßt sie noch einmal aufsieden und richtet sie über Semmelschnitten, die zuvor in Butter geröstet worden, an. Man kann sie ebenfalls, wie die Hiefensuppe, mit Eyerschneeklöschen verbessern und verzieren.

Kässuppe, s. m. bey Käs.

Kalbfleischsuppe, braune.

Hierzu kann man alle sogenannte Zuwagen von dem Kalbfleische, womit die Metzger ohnehin freygebig sind, Stückchen vom Halse und überhaupt alle sonst nicht für den Tisch anwendbare Stücke des Kalbfleisches, verwenden. — Man schneidet diese klein, salzt und kocht sie im Wasser recht weich und brät sie dann im Butter ganz braun. Ist dies geschehen, so nimmt man von der Brühe, worin das Fleisch

gesotten wurde, so viel, als zur Suppe, die man machen will, erforderlich ist, vermischt sie mit Wein und läßt das gebräunte Fleisch mit seiner Soose darin aufkochen. Nun würzt man die Suppe mit Citronenschaale und Muskatenblumen und gießt sie durch einen Suppenseiher über braun geröstete Semmelschnitten in die zum Anrichten bestimmte Schüssel.

Suppe von gebratenem Kalbfleische.

Man nimmt allerley übrig gebliebene Bratenstücke, hackt sie klein, nimmt sodann kleine Semmeln, höhlt diese ganz aus und läßt die Rinde in einem Backofen, oder auf dem Roste etwas braun werden. In diese ausgehöhlte Semmeln füllt man das mit einem Ey angerührte Gehäcke vom Kalbsbraten. Nun legt man in die Auftrageschüssel in die Mitte die gefüllten Semmeln und neben herum gebähte Semmelschnitten, die man auch mit dem Fleischgehäcke bestreicht und, wenn es zu trocken ist, mit noch einem Ey anrührt. Ueber dies alles gießt man gute Fleischbrühe, die mit einem Ey abgezogen wird, salzt und würzt es nach Erfordern und läßt's auf Kohlen aufkochen.

Karpfensuppe, s. m. bey Fischsuppe und auch bey dem Artikel Karpfen.

Kartoffelsuppe, s. m. bey dem Artikel Kartoffeln. Ein Rezept zu einer vor-

züglich guten Kartoffelsuppe will ich hier doch noch nachtragen.

Kartoffelsuppe.

Man nimmt, nach Erfordern für wie viele Personen man Suppe zu bereiten nöthig hat, Fleischbrühe, die nur schwach oder mit Wasser vermischt seyn darf und kocht darin klein geschnittene gelbe Rüben, Petersill- und Zellerieswurzeln, auch etwas Poreh klein geschnitten, fast weich. Inzwischen schält man etliche gute Kartoffeln ungesotten und reibt sie auf einem Reibeisen. So wie das Wurzelwerk in der siedenden Fleischbrühe fast weich ist, streut man von den geriebenen ungesottenen Kartoffeln so viel dazu in die Fleischbrühe, daß das Ganze die Dicke einer geriebenen oder Eyergerstensuppe erhält, salzt und gewürzt alles nach Erfordern, rührts wohl um und untereinander und so wie alles weich ist, richtet man an. Dies ist eine Suppe ohne Brod; will man solche mit Brod haben, so röstet man in Würfel geschnittenes Weckenbrod in Butter oder Schmalz, verdünnt die Suppe mit etwas Fleischbrühe und richtet sie siedend über das geröstete Brod an. Man kann diese Suppe auch als Fastensuppe zubereiten, statt der Fleischbrühe nimmt man pur Wasser und siedet das Wurzelwerk und die geriebene Kartoffeln darinnen. Bey dem Anrichten zerklöppert man mit ein wenig Suppenbrühe ein paar Eyer und richtet diese über die

Suppe mit an. Salzen und Gewürzen darf hier ebenfalls nicht vergessen werden.

Kastanienſuppe, ſ. bey Kastanien.

Kaiſerſuppe.

Man nimmt auf jede Perſon, ſo an dieſer Suppe Antheil nimmt, ein Ey, demnach auf 8 Perſonen eben ſo viele Eyer. An dieſe rührt man 3/8 Maas Milch, gießt das Angerührte in eine Schüſſel, die um ein paar Fingerbreit enger iſt, als die, worin die Suppe aufgetragen werden ſoll. Dieſe Schüſſel, mit dem Angerührten, ſtellt man auf einen Topf, der kochendes Waſſer enthält und der beym Feuer ſtehen bleiben muß, bis das Angerührte zu einem feſten Käs geworden iſt. Dieſen Käs bringt man in die Schüſſel, worin die Suppe aufgetragen wird und er wird darin in Felder, wie ein Gärtchen, getheilt und ein Rondell darin gelaſſen, das man mit Krebsſchwänzen belegt. Die Felder oder Beete kann man nach Belieben mit geſottenen und gehackten Morcheln, geſottener und geriebener Leber und Lunge, geſchnittenen Schnittlauch, gehackten Peterſill- und Körbelkraut, geriebenen Eyerdottern, geriebenen gelben Rüben und dergleichen mehr, abwechſelnd belegen, ſo, daß die Suppe einem Gärtchen gleicht. Die Sooſe oder Brühe zu dieſer Suppe iſt die nämliche, wie man ſie zu den Krebsſuppen macht; ſie muß mit Vorſicht und mit

einem Löffel daran gegossen werden, auch ein paar fingerhoch niedriger als der Eyerkäs seyn, damit von der Brühe die Felder oder Beete nicht überschwemmt werden.

Kerbelkrautsuppe, s. bey Kerbelkraut.

Kirschensuppe, s.m. Weichselsuppe.

Königssuppe.

Ein Viertelpfund Reis wird geklaubt und gewaschen und mit Butter und kaltem Wasser zum Feuer in einem Fußhafen gesetzt, bis er aufgequollen ist. Nun gießt man recht kräftige Fleischbrühe daran, setzt klein geschnittenen Zellerie und Muskatenblühte bey und läßt den Reis damit kochen. Indessen stößt man 4 Loth abgezogene Mandeln mit Eyerweiß fein, imgleichen von 6 harten Eyern die Dottern; schüttet nun Reis, Mandeln und Eyerdottern in einen großen Suppenseiher und rührt es mit Fleischbrühe stark durch. Das Schleimigte, was sich unten an den Seiher angehängt hat, wird mit einem Löffel abgenommen und unter die Suppe gerührt. Diese wird, blos zum Heißwerden, denn sieden darf sie ja nicht mehr, auf Kohlen gesetzt und dann über Butterbiskuit- oder Milchbrodschnitten, die man in siedender Fleischbrühe hat aufquellen lassen, angerichtet. Ein wenig Salz und Zimmt darauf zu streuen, darf nicht vergessen werden.

Krebssuppe, s. m. bey Krebsen.

Kräutersuppe von neunerley Kräutern und Wurzeln.

Die Kräuter und Wurzeln, deren man sich hierzu bedient, sind: Kerbelkraut, Petersillkraut, Pfefferkraut, Schnittlauch, Sauerampfer und Zelleriekraut. Die werden geputzt, gewaschen, gehackt und ein wenig in Butter gedämpft. — Desgleichen werden Petersill-, Zellerie- und Skorzonaerwuzeln geschabt, klein geschnitten und in Fleischbrühe weich gesotten. In der nämlichen Fleischbrühe werden auch die gedämpften Kräuter ein wenig mitgesotten, alles gesalzen und über Brodsuppenschnitten angerichtet. Geschnittener Schnittling wird darüber gestreut.

Lebersuppe.

Man nimmt, nach Erfordern, eine ganze oder halbe (je nachdem man viele oder wenige Gäste hat) Kalbsleber, übersiedet diese ein wenig, damit man sie reiben kann, und reibt sie auf einem Reibeisen. Das Geriebene setzt man mit halb Wein und halb Wasser in einer messingen Pfanne übers Feuer und kochts, unter beständigem Umrühren, nur eine Viertelstunde lang, zu einem dünnen Brey. Diesen treibt man durch einen engen Seiher, setzt fein gehackte Citronenschaale und einige abgebrühete, ebenfalls gehackte feine Suppenkräuter bey und läßt das Ganze nochmal damit aufkochen, rich-

tet's sodann entweder mit ein paar Eyerdottern abgezogen, oder über einige in Butter geröste=te Semmelschnitten an. Für Liebhaber des Le=bergeschmacks ist diese Suppe sehr angenehm; man kann sie auch von Ochsenleber machen und mit roh geschälten Kartoffeln und Zelleriewur=zeln, die man ebenfalls reibt und der durchge=triebenen Leber beymischt, verändern, auch ge=riebene Lunge darunter thun, imgleichen, statt Wein und Wasser, Fleischbrühe dazu nehmen. Salz und Gewürz ist nicht zu vergessen.

Lungensuppe.

Statt der Leber nimmt man eine Kalbs=lunge und verfährt eben so damit, wie vorste=hend gelehrt wird.

Mandelnsuppe.

Eine Handvoll abgezogene Mandeln wer=den gestoßen, mit gestoßenem Zucker in einer messingen Pfanne geröstet, 1/2 Maas gute, süße Milch dazu gegossen und mit einem Stück=chen Zimmt aufgekocht. Nun rührt man noch ein paar Eyerdottern mit süßer Milch ab, schüt=tet sie an die Suppe, läßt alles noch ein we=nig anziehen und richtet sie dann über gebäh=tes weißes Brod an. Ein wenig Salz kann nicht schaden.

Mehlsuppe.

Zu ein Maas Brühe röstet man 4 Rühr=

löffelvoll Mehl in heißem Schmalze dunkelgelb und thut etwas Kümmel hinzu. Nun wird das geröstete Mehl mit Fleischbrühe glatt angerührt, mit Pfeffer, Salz und Ingwer gewürzt, etliche Minuten gekocht und über würfelicht geschnittenes Semmelbrod, das ein wenig im Schmalz geröstet worden, angerichtet. Man kann mit ein paar zerklöpperten Eyern die Suppe noch verbessern.

Nudelsuppe, s. m. bey Kartoffeln.

Ollapodrida-Suppe.

Man hat dazu Krebsschwänze und Scheeren nöthig, diesfalls muß man auch ein paar Pfunde Krebse absieden und die Körper und Schaalen derselben zu Krebsbutter und Brühe verwenden. Man nimmt Krebsschwänze und Scheeren; Kälberbriese gesotten und klein geschnitten; Mägen und Lebern vom Geflügel gesotten und klein geschnitten; Bratwürste gebraten und, wenn sie kalt geworden, in dünne Scheiben geschnitten; Schnecken gesotten und mit etwas kalten Braten klein gehackt; Peterfillwurzeln, Zellerie- und Skorzonaerwurzeln, geschabt, in Fleischbrühe abgesotten und klein geschnitten. Diese Gegenstände, ausgenommen die Krebsschwänze, Scheeren, Bratwürste und Schnecken, alle, werden in der Fleischbrühe, die man zu der Suppe braucht, wohlgeputzt und ehe man sie schneidet, weich gekocht und dann erst klein

geschnitten, die Brühe aber dann auch zur Bereitung der Krebsbrühe angewendet. Wie diese gemacht wird, ist in dem Artikel Krebse gelehrt worden. Statt des Suppenbrods werden mehrerley Arten kleine Suppenklöschen in Fleischbrühe aufgesotten und dann in die Suppenschüssel, in der man das Ollapodrida auftragen will, mit samt der Brühe geschüttet, Krebsschwänze und Scheeren darauf gelegt, die geschnittenen Bratwürste und gehackten Schnecken darüber gestreut und endlich alle übrige geschnittene Sachen dazu gethan und das Ganze, so viel noch erforderlich ist, mit siedender Krebsbrühe, auf der Butter gelassen worden ist, gegossen. Man läßt das Ollapodrida auf Kohlen noch ein wenig anziehen und trägts dann auf. Das Gewürze zu dieser Suppe ist Salz, Cordamomen und mitgesottene Morcheln.

Panadesuppe, s. unter Brod.

Oekonomiesuppe.

Die Zuthaten zu dieser wohlschmeckenden und nahrhaften Suppe sind auf 20 Personen berechnet, die sich damit für eine Mahlzeit vollkommen sättigen können; man kann sie aber auch nur zur Hälfte, zum vierten und achten Theile machen. Sie hält sich 3 bis 4 Tage, und man verdünnt sie blos mit lauer Milch, wenn man sie aufwärmt. Man nimmt, um diese Suppe zu bereiten, 2 Pfunde Reis, klaubt

oder lieſst diesen rein und wäscht ihn in kaltem Wasser, setzt ihn mit 6 Maas Wasser zu und läßt ihn 4 bis 5 Stunden langsam kochen, wobey das Umrühren nicht zu vergessen ist. Indessen wäscht, schält und schneidet man 7 Pf. Kartoffeln klein, kocht diese in hinlänglichem Wasser ebenfalls zu einem dünnen Muse, treibt sie durch einen Seiher und rührt sie dem kochenden Reis bey. Drey Pfund gereinigte gelbe und weiße Rüben werden ebenfalls klein geschnitten, zu Mus verkocht und durch einen Seiher getrieben auch dem Reis und den Kartoffeln beygemischt. Nun wird die Suppe gehörig gesalzen und mit 2 Pf. Butter, Schmalz, oder auch ausgebratenem Specke geschmelzt; Peterſill, Poreh und Zellerie zugesetzt und noch fast eine Stunde langsam gekocht. Ist sie zu dick, so verdünnt man sie mit Wasser oder Milch und richtet sie endlich über in Schmalz gerösstetes Semmelbrod an, streut auch etwas Pfeffer und Ingwer darauf. Man kann auch statt des Reises gerändelte Gerste nehmen und durch etwas Braten- und Fleischbrühe den Geschmack erhöhen. In großen Haushaltungen ist diese Suppe sehr vortheilhaft und Fleisch ersparend.

Reissuppe mit Wein.

Man thut ein halbes Pfund Reis und ein halbes Loth Zimmt in 2 Maas Wasser, deckt es zu und läßt es bey gelindem Feuer schwizzen. Alsdann nimmt man den Zimmt heraus

und macht die Suppe mit Zucker süß. Hernach schlägt man 3 Eyerdotter mit 1/8 Maas Wein zusammen, vermischt es wohl und rührt es auch in den Reis. Nun setzt man alles über ein gelindes Kohlenfeuer und rühret es unabläßig um, damit es nicht zusammen lauft. — So bald es die gehörige Dicke bekommen hat und ans Sieden kommt, kann man es vom Feuer nehmen, aber noch so lange umrühren, bis man es in die Suppenschüssel gießt. Wie die Reissuppe, oder der Reis in Fleischbrühe bereitet wird, ist ohnehin bekannt.

Rumfordsuppe.

Man nimmt 1 Pfund rein ausgelesene Erbsen, 1 Pf. geründelte Mittelgerste, 2 Pf. gesottene Kartoffeln, 4 Loth Schmalz, 4 Loth Mehl und erforderliches Salz. Die Erbsen und Gerste werden Abends des Tags vorher, ehe man sie braucht, in frisches, weiches Wasser eingeweicht, das über Nacht daran stehen bleibt und des Morgens, da man kochen will, abgegossen wird. Die Erdäpfel werden blos überkocht, daß man sie abschälen kann und beyseite gesetzt. Nun schreitet man zur Bereitung der Suppe bey gelindem Feuer. Erstlich setzt man die Erbsen in 6 Maas Wasser zu und läßt sie gelinde kochen; nach einiger Zeit, wenn die Erbsen von den Bälgen oder Häuten, die sie während dem Kochen in die Höhe stoßen, durch das Abschöpfen möglichst befreyt sind, thut man

auch die geründelte Gerste dazu; haben beyde, Erbsen und Gerste, eine halbe Stunde zusammen langsam gekocht, so werden auch die indessen geschälten und in Blätze geschnittenen Kartoffeln, nebst klein geschnittenem Wurzelwerk und ein paar geschnittenen Zwiebeln, samt dem erforderlichen Salze zum Ganzen gethan und nun alles noch eine Stunde langsam gekocht. Während dem Kochen, vom Anfange an, muß man die Suppenmassa öfters umrühren, damit sie nicht anbrennt. Kurze Zeit vor dem Anrichten röstet man die 4 Loth Mehl in den 4 Loth Schmalz braun und rührts in die Suppe, gießt auch 1 Maas Fleischbrühe daran, nebst Pfeffer und Ingwer und richtet kurz darauf an. An dieser Suppe allein können sich 6 Personen satt essen und sie ist von angenehmen Geschmack. Man kann sie durch Beysatz von Butter oder Bratenbrühe noch verbessern und verdünnen, sodann über dünn geschnittenes Suppenbrod anrichten. In großen Haushaltungen ist diese Suppe sehr vortheilhaft.

Sagosuppe mit rothem Weine.

Man läßt braunen Sago, nachdem er gewaschen worden, eine Stunde mit Wasser kochen und thut von einer Citrone die Schaale und ein Stück ganzen Zimmt daran. Wenn er zur Hälfte eingekocht ist, so gießt man den Topf voll rothen Wein, thut etliche Citronenscheiben und Zucker nach Belieben dazu und läßt

dieses nun zusammen kochen. Beym Anrichten kann man Schnee darauf machen und die Suppe stark mit Zucker und Zimmt bestreuen.

In guter Fleischbrühe wird die weiße Sagosuppe gekocht; man nimmt dazu weissen Sago, setzt Wurzelwerk bey, salzt und würzt die Suppe und läßt sie fast 1 1/2 Stunde langsam kochen.

Sardellen-Suppe.

Zur Suppe für 4 Personen werden 8 Stücke gewaschene und ausgegrätete Sardellen genommen, diese hackt man klein und kocht sie, mit aus einer Kreuzersemmel geschnittenem Brode, in halb Wasser und halb Wein. Ist das Brod verkocht, so treibt man die Suppe durch einen Seiher, würzt sie mit etwas Pfeffer und Cordamomen, läßt sie nochmal ein wenig aufkochen und richtet sie dann über würfelicht geschnittenes und geröstetes Semmelbrod an. — Statt dem Wasser kann man auch Fleischbrühe zu dem Wein nehmen, so wird die Suppe besser.

Schnecken-Suppe.

Die gesottenen und geputzten Schnecken werden gehackt, gewürzt, gesalzen und mit hellgelb geröstetem Mehle und geschnittenem Petersillkraut angerührt und in Fleischbrühe nur 1/2 Stunde lang aufgekocht, über gebähtes Semmelbrod angerichtet und einige noch ganze gekochte Schnecken oben darauf gelegt.

Vögelsuppe, s. m. bey Vögel.

Wassersuppe, Brüsseler Wassersuppe.

Man thut einige Scheiben Butter, etliche Schnitten weißes Brod, eine mittlere Zwiebel, etwas Petersillkraut und Wurzel und ein paar Scheiben Zellerie zusammen in einen Fußhafen und läßts eine halbe Stunde in dem Butter dämpfen. Nun schüttet man kochendes Wasser darau und kocht alles zusammen weich, salzt's und pfeffert's, und treibt die Massa durch einen Suppenseiher. An das Durchgetriebene quirlt man ein paar Eyerdottern, läßt's über dem Feuer nochmal anziehen und richtet's über in Schmalz gerösstetes Brod an. Klein geschnittener Schnittlauch und Petersillkraut wird über die Suppe gestreut und diese wohl warm zu Tische gegeben.

Weichselsuppe.

Man kann diese Suppe von frischen als auch von gedürrten Weichseln machen. In jedem Falle werden die Weichseln mit samt den Kernen gestoßen, das Gestoßene in einen Fußhafen gethan und mit halb Wein und halb Wasser wohl gekocht. Nun treibt man die Suppe durch einen Suppenseiher, stellt sie auf Kohlen und setzt Zucker, Zimmt und Citronenschaalen nach Erfordern bey. Sie wird heiß über Zwieback- oder Ulmerbrodschnitten angerichtet.

Weinsuppe.

Man nimmt Wein und Wasser, doch von dem Erstern mehr, als von dem Letztern, thut Zucker, Citronenschaale, kleine Rosinen oder Weinbeere, auch ein paar ganze Gewürznelken hinein und läßt es zusammen gut kochen; unterdessen setzt man Butter in einem Tiegel auf. Wenn sie anfängt braun zu werden, so thut man geriebene Semmel hinein, läßt sie recht braun rösten, rührt sie um, damit sie nicht anbrennt, thut sie hernach zu dem Weine und läßt beydes mit einander so kochen, daß die Semmel darinn ganz zergeht. Zuletzt quirlt man Eyerdotter hinzu und beym Anrichten streut man gestoßenen Zucker und Zimmt darüber. — Statt daß die Semmel zu Mus gekocht wird, schneidet man solche besser in kleine Würfel, röstet sie in Butter und richtet dann die Suppe darüber an.

Wildpretsuppe.

Man verwendet hierzu die Knochen und den Abhub von jeder Gattung gebratenen Wildprets, woran noch etwas Fleisch ist, hackt dieses klein und dämpft das Gehackte in einem Fußhafen, mit klein geschnittenem Wurzelwerk und ein paar Zwiebeln, mit Speck hübsch braun. Nun streut man geriebenes schwarzes Brod und ein wenig Mehl daran, gießt, wenn dieses ein wenig mitgeröstet haben, gute Fleischbrühe über das Ganze und läßt's nun noch eine Stund-

kochen. Jetzt wird die Suppe durch einen Suppenseiher gegossen, mit Citronensaft und Schaale und etwas gestoßenen Nelken gewürzt, nochmal über dem Feuer anziehen lassen und dann über weißes Brod angerichtet.

Zwiebelsuppe.

Man nimmt, nach Erfordern, 6 oder 8 Stücke geschälte Zwiebeln und siedet sie in Milch und Wasser, bis sie ganz weich werden. Hierauf treibt man die Zwiebeln durch einen Seiher mit guter Fleischbrühe, salzt und gewürzt sie und richtet die Suppe über gebähete Semmelschnitten an. Um den Geschmack zu verbessern, kocht man mit den Zwiebeln etliche Sellerieplätze und Petersillwurzeln weich und treibt sie mit den Zwiebeln durch. Bey Zwiebeln steht noch ein Suppenrezept.

T.

Tabaksrollen in Schmalz gebacken.

Man hat deren große und kleine, man muß sich daher etliche runde Hölzer vom harten Holze zu beyden drehen lassen, auf welche aufgewickelt die Rollen gebacken werden. Man macht die Hölzer 6 bis 7 Zolle lang, die großen 1 1/2, die kleinen aber nur einen Zoll dick. Es wird eine Fülle von Rosinen, Weinbeeren,

Mandeln, Citronat und Citronschalen gemacht, nämlich: die Rosinen und Weinbeere werden in Wein gekocht, die Mandeln abgezogen und gestoßen und der Citronat und die Citronenschaalen geschnitten, und mit 2 Eyern zu einer Fülle angerührt. Nun nimmt man geriebenen Buttertaig, wellt diesen aus, zu starker Messerrükkendicke, schneidet Blätze nach Maasgabe der Länge und des Umfangs der Rollenhölzer, daraus und streicht die Fülle darauf, jedoch nicht zu dicke. Sonach bestreicht man das Holz mit Butter, wickelt die bestrichenen Taigstreifen darauf, umbindet jede Rolle mit Bindfaden und bäckt eine um die andere aus heißem Schmalz schön gelb. Wenn etliche gebacken sind, werden die Rollen herausgezogen, andere wieder unwickelt und so fort gebacken, bis Taig und Fülle alle ist. Man bestreut sie mit Zucker und Zimmt. Bey den kleinen Tobacksrollen vermischt man etwas von der Fülle mit dem Taige und wickelt diesen dann, ohne Fülle aufzustreichen, auf und bäckt sie im Schmalze.

Taig, s. bey gebrühtem, geriebenen Taig, Butter- und Brandtaig.

Tauben gebraten.

Die Tauben werden denselben Tag geschlachtet, da man sie essen will. Sie werden gerupft, ausgenommen und gespickt und die Kröpfe gefüllt. Nachher werden sie an den

Spies über die Queere gesteckt, mit Salzwasser begossen und dann mit Butter ausgebraten. — Man kann sie auch in der Pfanne, auch ungespickt und ohne gefüllte Köpfe, am Spiese braten und, wenn sie bald fertig sind, mit Semmelmehl bestreuen und dieses braun werden lassen. Dies ist die einfachste Art die Tauben zu braten.

Tauben gebacken.

Man salzt und würzt die Tauben, steckt in jede ein Stückchen Butter; sodann mischet man 3 Eyer mit ein paar Löffelvoll Mehl, einem Glas Milch und ein wenig Salz, gießt dieses über die Tauben und läßt sie im Schmalz backen, gleich den jungen Hühnern. Wenn man die Tauben halbirt oder viertelt, so backen sie sich schöner und besser aus. Es ist hier, so wie bey jeder Zurichtung der Tauben zu verstehen: daß nicht alte, sondern durchaus junge Tauben zu verstehen sind. Alte Tauben werden in Essig gebaitzt und dann in Wein und Fleischbrühe gedämpft.

Tauben mit ihrem Blute gekocht.

Wenn die Tauben geschlachtet worden, so muß man das Blut in etwas Wein und Weinessig auffangen, damit es nicht gerinnt. Die Tauben macht man rein, theilt solche in zwey oder vier Theile, legt sie in eine Kasserole, thut ein gutes Stück Butter, ein paar ganze

Zwiebeln, ein Stückchen Speck, (Beydes mit etlichen Nelken gespickt,) Lorbeerblätter und ein wenig Salz dazu, und läßt dieses zugedeckt auf gelindem Feuer in seiner eigenen Brühe dämpfen. Zuletzt wird das Blut hinzu gethan und die Brühe damit dicklicht gemacht.

Tauben gefüllt und gebraten.

So wie die Tauben zum braten vorgerichtet und noch warm sind, wird vorsichtig mit dem Finger die Haut auf der Brust losgemacht und sie nachher erst gewaschen. Man reibt sie mit Pfeffer und Salz ein und füllt sie mit nachstehend bereiteter Fülle. Die Lebern und Herzen werden nebst ein paar Schalottenzwiebeln, gehackt; geschnittenes Petersillkraut und erforderliches Semmelmehl in Butter gedämpft, und eben so viel Eyer, als es Tauben sind, daran gerührt. Hierauf läßt man ein Stückchen Butter zergehen, gießt diese, nebst Salz und Würze an die Fülle, rührt alles wohl durcheinander und füllt sodann, mit einem kleinen Löffelchen die Tauben inwendig und die Brust. Den Hals bindet man mit Faden zu und der Leib wird zugenäht. Nun legt man die Tauben in einen Fußhafen, salzt sie, gießt heisses Schmalz darüber und einen Löffelvoll Fleischbrühe und läßt sie etwa eine Stunde lang braten, so sind sie fertig.

Tauben auf dem Rost gebraten.

Reingemachte Tauben werden in der Mitte durchgeschnitten, breit geklopft; in geschmolzener Butter und in einer Mischung von Pfeffer, Salz und geriebener Semmel umgewendet, und dann auf den Rost gelegt. Vermittelst einer Feder besprengt man sie mit zerlassener Butter, bestreut sie mit der gemischten Semmel, und fährt so damit fort, bis sie fertig sind. Sie werden mit Citronensaft genoßen, daher geviertelte Citronen mit aufgetragen.

Tauben, wilde, zu dämpfen u. braten.

Nachdem die wilden Tauben, gleich den zahmen, zum Kochen vorgerichtet sind, werden sie gespickt, in einen Fußhafen gelegt, mit Salz, Pfeffer und Gewürznelken bestreut und hinlänglich Essig daran gegossen, worinen sie baitzen müssen. Sind die Tauben jung, so ist 24 Stunden lang die Baitze hinlänglich; sind sie alt, so ist dreymal 24 Stunden nicht zu viel. Nun dämpft man sie in einem Fußhafen mit etwas guter Fleischbrühe, Citronenschaalen und Saft, einer geviertelten Zwiebel und Lorbeerblatt; gießt die Baitzbrühe daran, worin die Tauben lagen und läßt die Brühe kurz einkochen. Beym Anrichten wird die Sooße durch einen Seiher getrieben und über die Tauben gegossen.

Gebraten werden die wilden Tauben, nachdem sie gespickt und gebaitzt worden, wie vor-

stehend gelehrt worden ist, den Reb- oder Feldhühnern gleich; man kann sie auch übrigens zu gleichen Zubereitungen, wie diese, verwenden.

Thee, s. m. unter Getränken.

Theekreme.

Man verfährt, um sie zu verfertigen, damit wie mit der Aniskreme (m. s. diese), und nimmt blos statt des Anis Thee.

Topfbraten.

Man legt ein mürbes Stück Fleisch, von welcher Gattung man nehmen will, in einen mit Speck- und Butterscheiben belegten Fußhafen, salzt und gewürzt es und gießt ein paar Löffelvoll Wein und Weinessig darüber; bedeckt den Topf wohl, läßt das Fleisch gelinde fertig dämpfen und schüttet zuletzt Kohlen auf den Deckel, um es zu bräunen.

Topfennudeln.

Man nimmt eine Maas Topfen oder Schlotten, wie man sie zum Käsmächen gebraucht, drückt sie mit einem Tuche gut aus, legt sie dann in eine Schüssel und rührt den Topfen mit ein wenig Schmalz fein ab. Nun schlägt man 4 Eyerdotter und 2 ganze Eyer daran, salzt sie und mischt feines Mehl dazu, daß der Taig so fest als ein aufgegangener Hefentaig wird. Hierauf wellt man den Taig

eines Finkersdicke aus, schneidet Daumenslange Nudeln daraus, setzt einen Fußhafen mit Butter oder Schmalz, in der Größe nach Erfordern der Nudeln die man gemacht hat, aufs Feuer, legt selbe hinein und zwar immer nur einfach neben einander, läßt sie auf beyden Seiten schön braungelb werden, gießt nun ein wenig Rahm darüber, läßt sie damit anziehen und giebt sie mit ihrer eigenen Soose zu Tische.

Torten. Dieses Hauptstück beym Desserte oder dem Nachtische, als auch beym Theetische, will ich mehrfach dahier beschreiben und die Rezepte nach der Buchstabenfolge geben.

Abgerührte Torte.

Hierzu sind erforderlich: 1/2 Pf. Butter, 1/2 Pf. Mehl, 1/2 Pf. gestoßener und gesiebter Zucker und 2 Eyer. Dieses wird alles untereinander wohl abgerührt, so lange bis es Blasen aufwirft. Nun rührt man noch geschnittene Citronenschaalen und gestossenen Zimmt dazu, legt Oblaten auf Papier und dieses auf das Backblech, streicht den Taig mit einem Messer auf den Oblaten auseinander und macht auch von denselben eine breite Einfassung neben herum. Innerhalb der Einfassung werden eingemachte Johannis- oder Himbeeren, nicht dick herum gelegt, die Einfassung mit Eyweiß bestrichen und die Torte vorsichtig gebacken.

Abrikosentorte.

Man schält die nicht ganz reifen Abrikosen, nimmt die Kerne heraus und läßt das Fleisch mit Zucker auf gelindem Feuer durchkochen, so daß sie eine Fülle geben. Nun macht man aus Buttertaig, auf die nämliche Art wie bey der Aepfeltorte gelehrt worden ist, eine Torte, füllt die gekochten Aprikosen hinein, zerstößt die Schaalen der Kerne, nimmt diese heraus, schält sie ab und streut sie klein zerschnitten über die Fülle. Die Torte wird nun mit dem Deckel oder mit einem Gitter vom Buttertaig belegt und mit zerklöpperten Eyern bestrichen und gebacken.

Aepfeltorte, s. m. bey Aepfeln im A.

Biskuittorte.

Ein halb Pfund gestossener Zucker wird mit 8 Eyern so lange gerührt, bis das Gerührte weiß und schaumig ist. Hieranf thut man das Abgeriebene einer halben Citrone dazu und rührt nach und nach 1/2 Pfund feines, trocknes und gesiebtes Mehl dazu. Das Weisse der Eyer wird zu Schnee geschlagen und ebenfalls unter die Masse gerührt und zwar nach und nach, während dem Einrühren des Mehls. Bey dem Backen verfährt man eben so, wie bey der Brod- und Mandeltorte.

Brodtorte.

Wohlgebackenes, schwarzes Brod wird in dünne Scheiben geschnitten, in der Bratröhre gedürret, gestoßen und durch ein Haarsieb gesiebt. Von diesem gesiebten Brode wiegt man 3/4 Pf., stößt 1/4 Pf. ungeschälte Mandeln und rührt mit 16 Eyerdottern 3/4 Pf. gestoßenen Zucker zu Schaum. Jetzt werden die Mandeln, 10 gestoßene Gewürznelken, etwas geriebene Muskatennuß, 1/2 Loth gestoßener Zimmt, ein wenig gestoßener Anis, 6 Loth geschnittene Citronat- und Pomeranzenschaalen, nebst dem zu steifen Schnee geschlagenem Eyerweiß von den 16 Eyerdottern, unter das Uebrige gerührt und endlich auch das geriebene Brod darunter gezogen. Man füllt nun die Masse in eine mit Butter ausgestrichene gewöhnliche Tortenforme und bäckt solche bey gelindem Feuer 2 Stunden lang.

Brunellentorte.

Man nimmt dazu Blätterbuttertaig, wellt diesen zum Tortenboden stark zwey Messerrückendicke aus, formt die Torte nach Belieben und legt den Tortenboden auf ein Backblech, formirt auch aussen herum auf denselben einen 2 Fingerbreiten Rand, gleichfalls von Buttertaig. Vorher schon muß man, so viel man zu brauchen glaubt, getrocknete Brunellen in Wein aufgeweicht und zur Hand gestellt haben. Jetzt stößt man 4 Loth abgezogene süße und darun-

ter etliche bittere Mandeln, mischt einen Eßlöffelvoll gestoßenen Zucker darunter, bestreicht den Boden der Pastete mit zerklöppertem Ey, und streut den halben Theil der Mandeln darauf. Nun werden die Brunellen, aber nicht zu enge, darauf gelegt, mit zerlassener Butter bestrichen und die übrigen Mandeln darauf gestreut. Die Torte wird nun aussen gleich und zierlich eingeschnitten, mit Ey bestrichen und in den Backofen gebracht, wo man sie bey guter Hitze backen läßt und vor dem Auftragen mit gestoßenem Zucker und Zimmt bestreut.

Buttertorte.

Man nimmt 1/2 Pf. Butter, 1/4 Pfund Zucker und 1/4 Pf. zu Mehl gestoßenen Reis, auch einen Eyerdotter. Dieses rührt man recht stark durcheinander, knetet es mit etwas feinem Mehle zu einem Taig und wellt daraus zwey Blätze von gleicher Größe. Aus dem Einem dieser Blätze formirt man auf einem Tortenblech den Boden der Torte, bestreicht diesen in der Mitte, damit ein Rand bleibt, mit Zwetschgenmus, von gedürrten Zwetschgen bereitet, nicht allzu dicke, bedeckt dies mit dem andern Blatze und drückt diesen neben herum mit Zierrathen auf den Boden der Torte auf, bestreicht diese stark mit Eyergelb und bäckt sie sodann in der Röhre. Vor dem Auftragen bestreut man sie mit Zucker und Zimmt.

Carmelitertorte.

Ein halb Pfund abgezogene Mandeln werden der Länge nach fein geschnitten, 6 Eyer in einer Schüssel gerührt, bis sie Blasen werfen, 1/2 Pf. gestoßener Zucker dazu gethan und noch eine halbe Stunde gerührt. Nun wird das auf Zucker abgeriebene Gelbe einer Citrone, 1/4 Pfund feines Mehl und zwey Dritttheile von den geschnittenen Mandeln dazu gemischt und langsam untereinander gerührt, sonach der Taig in eine mit Butter bestrichene und mit Semmelmehl bestreute Tortenforme gefüllt, die übrigen Mandeln darauf gestreut und die Torte langsam gebacken.

Choccoladetorte, s. bey Choccolade.

Citronentorte, s. m. bey Citronen.

Dottertorte, s. m. unter ihrem Namen im D.

Dresdnertorte, desgleichen.

Englische Torte, ist die oben beschriebene Buttertorte, mit einer Rosin- Weinbeer- und Mandelfülle.

Erdbeertorte, s. m. bey Erdbeeren in E.

Erdbirntorte, s. m. unter Kartoffeln, Kartoffelntorte.

Galanterietorte, s. unter ihrem eigenem Namen im Buchstaben G.

Gußtorte.

Man formirt eine Torte von geriebenem Buttertaig, gerade auf die Art, wie man die Buttertorte macht, und füllt sie mit einer Masa oder steifen Guß von gestoßenen Mandeln, Eyern und Zucker; auch bäckt man sie eben so wie die Buttertorte.

Himbeer- oder Hohlbeertorte.

Hierzu wird Weinbuttertaig (m. s. diesen unter Buttertaig) genommen, ausgewellt und nach der Größe der Torte, die man machen will, auf ein Backblech gelegt und formirt. — Von dem Taige der vom Blatze, woraus der Boden der Torte geschnitten worden, überbleibt, formirt man einen zwey Fingerbreiten Streif, woraus der Tortenrand gemacht und nachdem der Boden der Torte mit verklöppertem Ey bestrichen worden ist, darauf gelegt wird. Der innere Tortenboden wird nun mit geröstetem Semmelmehle, gestoßenen Zucker und Mandeln bestreut und mit ausgesuchten Hohlbeeren dicht aneinander belegt, diese mit Zucker und Zimmt bestreut und von dem Tortentaige ein Gitter von schmalen und dünnen Streifen darüber gelegt. Man bestreicht die ganze Torte mit zerklöppertem Ey und bäckt sie alsdann in guter Hitze.

Johannisbeertorte.

Sie wird gerade so, wie die vorstehende gemacht; blos die Johannisbeere werden abgepflückt und in einer messingen Pfanne mit Zucker zu einer Fülle eingekocht und, so wie sie kalt geworden sind, die Torte innerhalb dem Kranze damit, ja nicht allzudick, belegt oder gefüllt. Man kann sowohl zu der Johannisbeer- als auch zu der Hohlbeertorte, die schon eingemachten Früchte nehmen und sich dadurch manche Umständlichkeit ersparen.

Krafttorte, s. m. unter ihrem Namen im Buchstaben K.

Linzertorte.

Sie wird wie die Buttertorte gemacht und mit allerley eingemachten Sachen gefüllt, auch oben, wie die eben beschriebene Hohlbeer- und Johannisbeertorten, mit einem Gitter bedeckt und eben so gebacken.

Mandeltorte.

Zu einem Pfund geschälten und wieder getrockneten süßen Mandeln, darunter man ein paar Loth bittere ebenfalls geschälte fügt, werden 16 frische und große Eyer genommen und von diesen 4 Eyerweiß, mit welchen man die Mandeln fein stößt. Alsdann werden die Mandeln in einer Rühr- oder Anmachschüssel gethan, nebst 1/2 Pfund Zucker und dem Abgeriebenen

einer Citrone, mit den 16 Eyerdottern beynahe eine Stunde abgerührt. Nun schlägt man von 10 Eyern das Weisse zu Schnee und rührt auch diesen, nebst 8 Loth feinen Semmelmehl, darunter. Es wird nun eine gewöhnliche Tortenforme mit Butter ausgestrichen, der Taig hinein gethan und die Torte bey mittelmäßigem Feuer langsam 2 Stunden lang gebacken.

Will man eine braune Mandeltorte haben, so stößt man die Mandeln, mit einem Tuche abgerieben, ungeschält, behandelt sie übrigens wie oben gelehrt worden und fügt, statt dem Semmelmehle, 1/2 Loth gestossenen Zimmt, 1/2 Loth Gewürznelken und 1/4 Loth Cardamomen, nebst der Schaale von einer Citrone, klein geschnitten, der Massa bey und verfährt dann nach obiger Vorschrift.

Quittentorte.

Man nimmt von im Wasser weich gekochten, geschälten und auf dem Reibeisen geriebenen Quitten 1/2 Pfund der abgeriebenen Massa, thut es in eine Schüssel, reibt auch die Schaale von einer halben Citrone auf Zucker ab, fügt diese, nebst 1/4 Pfund geriebenen Zucker und etwas gestoßenen Zimmt bey und rührt alles zusammen eine halbe Stunde ab. Ferner kommen die Dottern von 6 Eyern daran und das Weiße von den Eyern wird zu einem dicken Schnee geschlagen, der kurz vor dem Einfüllen der Torte, in den Taig gerührt wird. Nun

bestreicht man ein Tortenblech mittlerer Größe mit Butter, bestreut diese mit Semmelmehl und legt einen dünnen Boden von Buttertaig darauf. Hierauf wird die Tortenmassa gestrichen, mit einem Rande vom nämlichen Buttertaige eingefaßt und ein Gitter von dünnen Buttertaigstreifen darüber gelegt, mit Ey bestrichen und in einem nicht mehr heißen Ofen langsam gebacken.

Reistorte.

Es werden 12 Loth Reis gewaschen, mit siedendem Wasser angebrüht, dieses nach einiger Zeit abgegossen und der Reis mit einer halben Maas Wein und 1/4 Pf. Zucker, dann der fein geschnittenen Schaale von zwey Citronen, in einem Fußhafen auf Kohlen gestellt und gekocht, bis der Reis weich ist. Nun werden noch 4 Loth geschnittene und eben so viel gestossene abgezogene Mandeln zu dem Reis gemischt, die Tortenforme mit ausgewelltem Wein- oder Mandelnbuttertaig belegt, die Fülle aufgestrichen, mit einem Taigrand eingefaßt und einem Taiggitter belegt, sodann in guter Hitze eine Stunde lang gebacken.

Sandtorte.

Ein Pfund Butter wird mit 16 Eyerdottern recht schaumig gerührt, das Abgeriebene einer Citrone, 10 gestossene Nelken, das Viertel einer Muskatennuß, 1/2 Loth Zimmt, alles

gestoßen, ein Pfund gestoßener Zucker und ein Pfund feines Mehl, unter beständigem Rühren nach und nach daran gethan; endlich das Weisse von den Eyern zu festem Schnee geschlagen und auch leicht unter die Massa gezogen. Nun wird eine blecherne, flache Tortenforme mit Butter bestrichen und mit Semmelmehl bestreut, der Taig eingegossen, sogleich in den Ofen gebracht und bey gelinder Hitze gebacken. Da diese Torte nicht hoch aufgeht, sondern flach bleiben muß, so ist es wohlgethan, wenn man die Tortenmassa nicht zu einer Torte verwendet, sondern eine große und mehrere kleine macht und mit den letztern, die man in allerley kleine Formen eingießen und backen kann, die große Torte umlegt und garnirt.

Schlangentorte.

Man nimmt 12 Loth abgezogene Mandeln, hackt sie fein, brüht 8 Loth Weinbeere mit kochendem Wasser an und thut diese, wenn das Wasser abgelaufen ist, zu den Mandeln. Hierzu kommen noch 8 Loth geriebener Zucker, 4 Loth fein geschnittene Pomeranzenschaalen und Citronat, 1/2 Loth gestossener Zimmt und die abgeriebene Schaale einer halben Citrone. Diese Gegenstände alle werden mit Wein angefeuchtet und zu einer Fülle gemacht; aus geriebenen Buttertaige wellt man drey lange Streifen, Messerrückendicke und Handbreit, streicht die Fülle, zwey Fingerbreit und kleinen Fingers-

dick, darauf und formirt, indem man den Taig darüber schlägt, von jeder Streife eine in die Runde geschlungene Schlange. Nun legt man diese auf ein Blech, bestreicht sie mit Ey und bäckt sie in mittlerer Hitze.

Weichseltorte.

Zur Füllung dieser Torte werden 1 1/2 Pfund Weichseln, wenn sie vorher ausgesteint worden, gewogen, und mit 3/4 Pfund Zucker zu einem Mus gekocht. Vier Loth Citronat und Pomeranzenschaalen, nebst der Schaale von einer halben Citrone, schneidet man länglicht klein und rührt sie, mit 1/2 Loth gestossenen Zimmt und Nelken, zu der Weichselmasse, wenn diese vorher erkaltet ist. Man röstet hierauf eine Handvoll Semmelmehl in wenig Schmalz rösche, stößt 4 Loth abgezogene Mandeln und 4 Loth Zucker, von denen man etwas zur Bestreuung der Torte zurücke behält, und mengt nun alles untereinander. Jetzt nimmt man Mandelbuttertaig und wenn dieser ausgewellt ist, so setzt man auf ein mit Papier belegtes Backblech den Tortenboden, bestreicht diesen mit Ey und macht einen Rand von Buttertaig darauf. In diesen streut man das zurückbehaltene Semmelmehl und Mandeln, streicht die Weichselnfülle darauf und bedeckt die Torte mit dünnen Streifen vom Buttertaig, gitterförmig. — Die Torte wird nun mit zerklöppertem Ey bestrichen, mit Zucker und Mandeln bestreut und

dann bey mittlerer Hitze im Backofen schön gelb gebacken.

Wundertorte.

Es werden 1 Pf. Mandeln recht fein gestoßen und mit einem Pfund fein gestoßenen Zucker in einer messingen Pfanne oder Kasserole auf gelindem Feuer so lange gerührt, bis sie sich von der Pfanne ablösen. Nun werden sie auf das Back- oder Nudelbrett geschüttet, eine Handvoll Mehl darunter gearbeitet, eine Torte mit einem Rande aus dem Taige gemacht, auf ein Blech gesetzt und langsam gebacken. Wenn die Torte durchaus hart gebacken ist, läßt man sie verkühlen und schlägt unterdessen 5 Eyerweiß zu einem steifen Schnee, vermischt solchen mit 5 Loth Zucker und nachdem die Torte mit Abrikosen-, Pfirschen- oder Hohlbeermarmelade, oder auch mit andern eingemachten Sachen gefüllt worden, so streicht man den Eyerschnee darüber, bestreut sie mit Zucker und läßt sie nochmalen eine halbe Stunde langsam backen. Der Boden der Torte darf nicht zu dünne gemacht seyn.

Zimmttorte.

Es ist diese Torte nichts anders, als eine Biskuittorte, deren Taig man mit einigen abgezogenen Mandeln, die man mit Zimmt im Mörser sehr fein stößt, vermischt hat. — Will man die Torte marmorirt haben, so wird

beym Einfüllen derselben Brodtortentaig dazwischen gegossen.

Zwetschgentorte.

Diese ist auch keine andere, als eine Brunellentorte; statt der Brunellen nimmt man hier große, recht zeitige Zwetschgen, schält sie ab und kernt sie aus und legt sie statt der Brunellen auf die Torte.

Gefüllte Törtchen.

Man rührt 3/4 Pfund Butter schaumig, schlägt 15 Eyerdottern nach und nach darauf, auch 6 Loth gesiebten Zucker, auf Zucker abgeriebene Citronenschaale und 20 Loth feines Mehl dazu. Die 15 Eyerweiße werden zu einem festen Schnee geschlagen und vor dem Einfüllen leicht unter die Massa gerührt. Nun füllt man in kleine, mit Butter ausgestrichene und darauf mit Semmelmehl bestreute Tortenförmchen, in jedes einen Eßlöffelvoll Taig, auf diesen thut man ein wenig von eingemachten Früchten, als: Johannisbeeren, Erdbeeren, Hohlbeeren oder dergleichen andern, bedeckt dies mit ein wenig Taig und bäckt dann alle Törtchen zugleich in guter Hitze.

Prinzessentörtchen.

Es wird dazu der nämliche Taig bereitet, wie zu den vorstehenden gefüllten Törtchen, blos statt 6 Loth Zucker, wird dessen 12 Loth ge-

nommen, auch setzt man 8 Loth abgezogene süsse Mandeln, die mit etwas Eyweiß in einem Mörser fein gestossen werden, dem Taige bey. Statt diesen in Tortenförmchen zu gießen, wird ein Backblech mit Papier belegt und die Tortenmassa mit einem Löffel in kleine Häufchen, in der Größe eines halben Kronenthalers, doch nicht zu enge, aneinander darauf gesetzt, mit geklöppertem Ey überstrichen, mit Zucker und fein geschnittenen Mandeln bestreut und bey gelinder Hitze eine kleine halbe Stunde gebacken.

Trisenetts vom Schweinsschlegel.

Von einem gebratenen Schweinsschlegel schneidet man kleine Scheiben und legt sie, nebst Semmelscheiben, welche zuvor mit Citronschaale berieben worden, in eine Schüssel, thut Zucker und Wein darüber und läßt sie darinnen weichen. Dann legt man in eine andere Schüssel eine Fleischscheibe, eine geweichte Semmelscheibe darauf, dann wieder eine Fleischscheibe und so fort, bis die Schüssel rundum voll ist. Zuletzt wird noch etwas Zucker darüber gestreut, weißer Wein darauf gegossen, auch, nach Belieben, mit kleinen Rosinen oder Weinbeeren und klein geschnittenen Citronenschaalen das Ganze garnirt, man macht die Trisenetts auch ohne Fleisch, blos vom Semmel- oder Milchbrod.

Trüffelsoose, s. m. unter Sooosen.

Truthahn, s. wälscher Hahn.

U u. V.

Ulmer Brod.

Dieses zu verfertigen, steht das Rezept dazu unter dem Buchstaben B im Artikel Brod, Ulmer.

Vögel.

Diese zuzubreiten, steht bey dem Namen einer jeden Vogelgattung die Anweisung; blos eine Suppe von übergebliebenen gebratenen Vögeln trage ich hier noch nach. Man nimmt von großen Vögeln 3, von kleinen 5 bis 6 Stücke, schneidet sie in Stücke, stößt sie im Mörser, legt in einen Fußhafen ein paar Fingersdicke Scheiben Rind- oder Kalbfleisch und dämpft die, nebst einigem Wurzelwerk, in Butter, thut auch etliche Schnitten Semmelbrod dazu. Wenn alles gelb gedämpft ist, kommen auch die gestoßenen Vögel und eine halbe Maas Fleischbrühe daran, man läßt das Ganze eine Stunde kochen, treibt es durch einen Seiher und richtets über gebähte Semmelschnitten an. Würzen kann man diese Suppe nach Belieben.

W.

Wachteln.

Dieser Vogel ist bey uns in Teutschland nicht so häufig, daß man eine besondere Zubereitungsart in der Küche für ihn aufgestellt hätte. Frisch zubereitet behandelt man die Wachteln gleich den jungen Hühnern und Tauben; und sauer, gleich den Feldhühnern.

Wälscher Hahn, Truthahn, Indian, Calcutscher Hahn.

Das größte Stück unter dem zahmen Geflügel und ein Hauptbraten auf allen Tafeln. Jung kann der Indian, dem Kapaun gleich, gemästet und auch wie dieser in der Küche verwendet werden.

Wälschen oder Truthahn zu braten.

Nach geschehener Vorrichtung des Truthahns, welche der des Auerhahns gleich ist, reibt man ihn inwendig mit Salz aus, klopft die Brust recht mürbe, schlägt den Brustknochen ein und spickt die Brust mit Speck. Den Kropf füllt man mit folgender Masse: Man reibt harte Semmel, hackt die Leber und das Weiche vom Magen, rührt ein Stück Butter zu Schaum, schlägt 2 ganze Eyer und 2 Dotter dazu und thut etwas geschnittene Mandeln daran, rührt alles untereinander, füllt es in den Kropf und

bindet ihn zu, steckt dann den Truthahn an den Spies. Will man haben, daß der Taig zur Fülle nicht von einander fallen soll, so kann man denselben auf Kohlen mit etwas Milch zusammen rühren, damit er steif wird. Am Spiese wird der Truthahn mit Salzwasser und hernach mit Butter begoßen. Ist er alt: so kann man ihn mit gebratenem Speck und zuletzt mit Butter beträufen.

Wälschhahnen-Ragou.

Von dem gebratenen Hahn oder Henne, werden die Brüste in Scheiben geschnitten, in eine auf Kohlenfeuer stehende Schüssel gelegt, Pfeffer, Jngwer, Salz, Butter, Citronenscheiben, geriebene Semmel, Fleischbrühe, ein wenig und ein paar Sardellen dazu gethan und miteinander aufgekocht. Unterdessen spaltet man die Keulen und Flügel, bestreicht solche mit heißer Butter, bestreut sie mit geriebener Semmel, Pfeffer und Salz und läßt sie auf dem Roste braten; dann werden sie um das in der Schüssel angerichtete Ragou herumgelegt und aufgetragen.

Daß der wälsche Hahn auch, mit Vorsicht und Achtsamkeit, in der Röhre gebraten werden kann, ist hier noch nachzutragen und zu bemerken.

Waffeln.

Ein Viertelmaas süßer Rahm wird mit 5 Eyern und eben so viel Eyerdottern, dann einem Weinglas voll guter Weißbierhefe, in einem Topfe, wohl durcheinander gequirlt, 1 Pf. Mehl in eine Schüssel gethan und das Angequirlte darunter gezogen. Nun rührt man noch 3/4 Pf. zerlassenes Schmalz und 2 Eßlöffelvoll guten und reinen Fruchtbranntewein unter die Taigmassa, salzt und würzt sie mit Zimmt und bäckt sie, wenn sie ein wenig aufgegangen ist, in dem Waffeleisen, wie gewöhnlich, mit gehöriger Vorsicht. Das Waffeleisen muß, ehe zu backen angefangen wird, heiß gemacht, innen, bey jeder Waffel, ehe man den Taig hinein gießt, mit einer noch etwas fetten Speckschwarte, auf beyden innern Seiten bestrichen werden. In die Mitte des einen Theils des Waffeleisens gießt man mit einem Löffel, der gerade so viel Taig faßt, als man zu einer Waffel braucht, den Taig, macht das Eisen langsam zu und läßt die Waffel über dem Feuer auf beyden Seiten schön braungelb backen.

Königswaffeln.

Ein halb Pfund zerlassener Butter wird mit 12 Eyerdottern zu Schaum gerührt, 1/4 Pfund feines Mehl nach und nach darunter gezogen, das Eyerweiß zu Schnee geschlagen und mit 1/4 Maas süßen Rahm, welchen man ebenfalls zu Schnee schlägt, zusammen gemischt.—

Wenn das Waffeleisen mit der Speckschwarte ausgestrichen ist, so wischt man es sauber aus und bäckt die Waffeln wie gewöhnlich; sollten sie sich anlegen, so streicht man das Waffeleisen immer wieder mit der Speckschwarte aus. Bey dieser Art Waffeln, weil der Taig steigt, darf man nur halb so viel zu jeder Waffel Taig nehmen, als bey der ersten Gattung mit Hefentaig. Die Waffeln werden noch warm, mit gestoßenen Zucker und Zimmt bestreut, zu Tische gebracht.

Zimmt-Waffeln.

Man schlägt 1/2 Pfund Butter zu Schaum und nach und nach rührt man auch 6 Eyer, 1/2 Pf. gestoßenen Zucker und 2 Loth fein gestoßenen Zimmt dazu. Zuletzt werden 3/4 Pf. feines Mehl darunter gezogen, somit der Waffelntaig formirt und nach obigen Vorschriften gebacken.

Gefüllte Waffeln.

Es wird zu diesen geriebener Buttertaig genommen, dieser Messerrückendicke ausgewellt, Papiere in der Größe des Waffeleisens ausgeschnitten und nach diesen auch der Buttertaig getheilt. Die Taigstücke werden, nebenherum mit zerklöppertem Ey bestrichen, alsdann bis an den Rand auf jedes ein wenig eingemachte Hohlbeere, Johannisbeere, oder Hiefenmark gestrichen, ein anderes Stückchen vom geschnitte-

nem Taig darauf gelegt, und neben aufeinander gedrückt. Nun bäckt man diese gefüllten Waffeln, gleich den andern, vorsichtig im Waffeleisen.

Wassernudeln, Wasserspatzen und Wassersuppe,

diese weiß ohnehin jedermann zu kochen, ich übergehe sie daher.

Weichseln, Sauerkirschen, eine beliebte Kirschengattung, die nachstehende Zubereitungen erlaubt.

Weichseln aufzubewahren.

Es werden eine selbstbeliebige Portion Weichseln, die recht reif sind, von den Stielen abgezupft, dann in starke Bouteillen ganz voll gefüllt und leicht zugestopft. Diese Bouteillen setzt man zwischen Heu oder Stroh, in einen Kessel, gießt so viel lauwarmes Wasser in diesen, bis es nahe an die Stöpsel geht. Nun macht man Feuer unter den Kessel und läßt die Boutellien so lange darinnen, bis sich die Weichseln so tief, als der Boutellienhals lang ist, gesetzt haben. Jetzt wird das Feuer unter dem Kessel weggenommen, die Boutellien aber darinnen stehen gelassen, bis sie kalt sind, dann werden sie fest zugepfropft und in den Keller in Sand gelegt. Man kann diese Weichseln ein ganzes Jahr lang aufbewahren und hat dann

den wesentlichen Vortheil, diese Frucht zu jeder Jahrszeit frisch zum Gebrauch zu haben.

Die Johannisbeeren können auch auf die nämliche Weise aufbewahrt werden.

Weichseln einzumachen.

Auch durch das Einmachen, sowohl in Essig, als im Zucker, können die Weichseln aufbewahrt werden.

In Essig macht man sie folgends ein. Man nimmt schöne, große und reife Weichseln, schneidet mit einer Scheere die Stiele bis auf eine halbe Fingersbreite ab und wirft die Weichseln in ein Zuckerglas. Sonach siedet man zu einer ungefähren Quantität von 1 1/2 Pfund Weichseln, 3/8 Maas Weinessig mit 1/2 Pf. Zucker, schäumt den Essig ab und wirft einige ganze Gewürznelken und 1/4 Loth gebröckelten Zimmt dazu und läßt es zusammen einige Minuten kochen. So wie der Essig etwas erkaltet ist, gießt man ihn ins Zuckerglas über die Weichseln. Nach ein paar Tagen gießt man den Essig von den Weichseln wieder ab, überfiedet ihn noch einmal und schüttet ihn halbwarm abermal über die Weichseln. Das Zuckerglas wird mit starkem Papiere zugebunden und an einem trockenem Orte verwahrt.

In Zucker macht man die Weichseln auf nachstehende Weise ein. Die nicht ganz oder überreifen Weichseln werden behandelt, wie die

vorstehenden und in 3/4 Pf. geläutertem Zukker ein paarmahl aufgesotten. Nun nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus und kocht den Saft zur Honigdicke ein. Die Weichseln kommen in ein Zuckerglas, der Saft wird lauwarm darüber gegossen, das Glas mit starkem Papier oder einer Blase zugebunden und trocken verwahrt.

Weichselgelee, s. Gelee.

Weichselkuchen, s. m. unter Kuchen.

Weichselmark.

Ein Pfund ausgekernte Weichseln werden in 3/4 Pf. geläutertem Zucker, unter beständigem Umrühren, weich und zu einer musartigen Massa gekocht und das Mark, nach dem Erkalten, in einem porzellanenem Topfe aufbewahrt.

Weichselmus.

Eine beliebige Menge reife Weichseln werden ausgekernt, in einem Fußhafen mit einem Stückchen Butter gedämpft, sodann, nach Erfordern, Wein und Wasser daran gegossen und sie vollends weich kochen lassen. Nun treibt man sie durch ein Haarsieb oder einen engen Seiher, rührt feines Semmelmehl darein, bis es die Musdicke hat; würzet es mit fein geschnittenen Citronenschaalen, Zimmt und dem erforderlichen Zucker und siedet es noch etliche

Minuten lang auf. Ist das Mus zu dicke, so verdünnt man es mit Wein.

Weichselsaft.

Die zeitigen abgezupften Weichseln werden mit samt den Kernen klein gestoßen, sodann in einen steinernen Hafen 24 Stunden lang zugedeckt stehen gelassen. Nun gießt man den Saft ab und preßt das Uebrige aus; nimmt zu 2 Pfund 1 Pf. geläuterten Zucker, gießt beyde erhaltene Säfte daran, setzt ganze Gewürznelken und gebröckelten Zimmt zu und läßt den Saft bis auf den dritten Theil einkochen. Das Gewürz thut man erst hinzu, wenn der Saft bald fertig ist. Wenn er kalt ist, füllt man ihn in Bouteillen, pfropft diese aber nur ganz lose; erst nach 10 bis 12 Tagen drückt man die Pfropfe fest zu.

Weichselsoose, s. m. unter Sooßen.

Weichselsulze, s. m. unter Gelee.

Weichselsuppe, s. m. unter Suppen.

Weichseltorte, s. m. unter Torten.

Weichselwein.

Eine halbe Maas gedürrte Weichseln werden mit samt den Kernen gestoßen; das Gestossene in einen steinernen Hafen, der 5 Maas hält, gethan und 4 Maas Wein darauf gegossen. Hierzu fügt man 1½ Pfund geläuterten

Zucker, 1/2 Loth gestoßenen Zimmt, 1/4 Loth Gewürznelken und bindet nun den Hafen zu. Dieser Wein wird alle Tage dreymal aufgerührt und wenn dies 3 Tage geschehen ist, probirt, ob er die gehörige Güte hat. Im Fall er zu stark wäre, so gießt man Wein nach. Am vierten Tage wird er behutsam abgegoßen und das Helle auf Boutellien gefüllt. Von frischen recht zeitigen Weichseln kann man auf die nämliche Art Wein machen und braucht weniger eigentlichen Wein zuzugießen. Der Weichselnsatz oder das Trübe, wird zu Soosen oder Suppen verwendet.

Wein. Dieser Gegenstand ist für die Küche bedeutend und zu vielen Speisezubereitungen nothwendig. Man hat unter andern davon

Weinmus.

In einer messingen Pfanne wird so viel Semmelmehl im Butter gelb geröstet, als man nöthig zu haben glaubt. Dieses rührt man mit zwey Theilen Wein und einem Theile Wasser an, setzt ein Stück Zucker, etwas gestossenen Zimmt und am Zucker abgeriebene Citronenschale bey, läßt das Ganze 1/4 Stunde lang kochen, so ist es zum Anrichten fertig.

Weinsoose, s. m. unter Soosen.

Weinsulze, s. bey Geleen.

Weinsuppe, s. m. unter Suppen; ich trage indessen doch eine Weinsuppe nach, die besondern Beyfall verdient.

Weinsuppe mit Mandeln.

Man stößt 1/4 Pf. Mandeln, nachdem sie abgezogen und getrocknet worden sind, mit ein wenig frischem Wasser fein und treibt sie mit Wein durch ein Tuch oder Haarsieb, setzt die Brühe sonach in einer messingen Pfanne über das Feuer. Ferner nimmt man 1/2 Maas Wein und 1/4 Maas Wasser, ein Stückchen Butter, erforderlichen Zucker, geschnittene Citronenschaale und ein Stückchen ganzen Zimmt. Dies alles setzt man der Mandelnbrühe bey, läßt es unter stetem Umrühren etwas kochen und richtet die Suppe über gebähtes Milch rod an. Man sehe noch Biersuppe nach, wo auch von Weinsuppe die Rede ist.

Wein-Zubereitung eines dem Champagner ähnlichen Weins.

Man nimmt süße, saftreiche Birnen, die Art gilt gleich, reibt sie, wenn sie recht reif sind, mit der Schaale auf einem Reibeisen zu Brey, preßt diesen aus und füllt den Saft in ein dazu bestimmtes reines Fäßgen. Man deckt das Spundloch mit einem leinenen Tuch zu und läßt nun alles ruhig stehen. Nach etlichen Tagen entsteht Gährung, welche Schaum und Hefe zum Spundloch heraus treibt. Wenn dies

nachläßt und die Masse ruhig wird, so füllt man das Fäßchen mit dem nämlich vergohrnen Saft, wovon man diesfalls ein paar Bouteillen füllt und ebenfalls offen gähren läßt, auf; verspundet die Oeffnung und legt das Fäßgen in einen kühlen Keller. Hier bleibt es 4 bis 6 Wochen liegen, nun zieht man den Wein, wenn er helle ist, auf starke Boutellien und verpfropft und verbindet sie wohl und der teutsche Champagner ist fertig. Will man rothen Champagner haben, so mischt man Himbeersaft unter den noch unvergohrnen Birnmost und man erhält sonach Oeil de perdrix. Beym Abziehen, wenn das Fäßchen nicht hoch kann angestochen werden, werden ein paar Boutellien trüb kommen, diese kann man, so wie den im Fäßchen bleibenden Satz, durch ein Tuch filtriren und zum Kochen verbrauchen.

Weißkraut, s. Kohl oder Kraut.

Wiener Kuchen, s. unter Kuchen.

Wildpret. Dieses kommt von allen Arten, jede unter eigenem Namen vor.

Wildpretsuppe, s. unter Suppen.

Winterkohl, s. m. unter Kohl.

Wörsig, Wörsigkohl, ein gutes Gemüse, das besonders im Winter aushält und gute Dienste leistet. Es für gewöhnlich zu ko-

chen, ist schon bekannt; ich bemerke daher nur etliche besondere Zubereitungsarten.

Wörsig gefüllt.

Die Wörsigköpfe werden von den äussern, starren und unreinen Blättern befreyt, die erhöheten Rippen weggeschnitten und das Herz des Kopfs zur Fülle ausgestochen. Die Köpfe werden nun, aber nicht zu stark, gebrüht und mit einer Fülle, gerade so wie man sie macht, um einen Krautskopf zu füllen, gefüllt und wie der Krautskopf behandelt.

Gedünsteter Wörsig.

Man putzt und übersiedet den Wörsig ein wenig, damit er seinen Geruch verliert, läßt ihn dann abseihen, drückt ihn aus und wiegt ihn klein. Hierauf läßt man Abschöpffett oder Butter, in einem Stollhafen zerfließen und den Wörsig zugedeckt darin auf der Glut langsam dünsten, rührt ihn aber öfters um, damit er nicht anbrennt. Hierauf stäubt man ein wenig Mehl daran und läßt ihn noch ein wenig dünsten. Ferner gießt man ein wenig gute Fleischbrühe darauf, doch so, daß die Brühe nicht zu viel wird, pfeffert ihn und läßt ihn ganz auskochen. Man garnirt den Wörsig mit Bavesen, Bratwürsten, Schinken, gebackenen Hühnerviertеln, Zungen und dergl. und trägt ihn heiß auf.

Wörsig auf baiersche Art.

Man siedet den Wörsig in gesalzenem Wasser weich, seiht das Wasser ab, läßt Abschöpf-Gänse- oder Schweinfett in einem Fußhafen zerfließen und ein wenig Mehl darin braun werden; rührt den Wörsing darein, auch ein wenig Zwiebeln und läßt es zusammen dünsten. Nun gießt man gute Fleischbrühe heiß daran und läßt den Wörsig noch ein wenig anziehen, rührt auch noch Bratenbrühe und ein wenig Pfeffer darunter, läßt ihn fertig dünsten, richtet ihn auf eine flache Schüssel an und garnirt ihn mit Schinken, Bratwürsten, geräucherten Zungen oder Karbonaden.

Würste. Diese kauft man eigentlich bey den Metzgern und Wurstmachern leichter und eben so gut, als man sie selbst verfertigt; indessen habe ich doch einige Gattungen Würste, unter ihren Namen, zu fertigen angegeben und trage hier noch ein paar nach.

Cervelatwürste.

Man nimmt 3 Pfund mageres Rindfleisch und 6 Pf. von einem Schweineschlegel, hackt beydes möglichst fein und mischt unter das Gehäcke 8 Loth Salz, 2 Loth Gewürznelken und und einen Löffelvoll Kräuterpulver. Nun schneidet man noch 3/4 Pfund frischen Speck, kleingewürfelt, knetet ihn unter das Gehäcke und füllt dieses recht feste in weite Rindsdärme ein.

Die Würste hängt man 3 Tage in den Rauch und trocknet sie nachher noch einige Tage in der Luft, an einem schattigen Orte. Diese Würste ersetzen die italienischen Salami.

Weiße Würste zu machen.

Man kocht ein Kalbsgekrös, das gut und fett ist, weich, desgleichen auch 1 Pfund frischen Speck. Wenn beydes weich ist, so nimmt man es heraus, und schneidet es ganz klein. Dann werden für einen Kreuzer Semmeln in eine halbe Maas gute Milch gethan, man rührt sie über dem Feuer ab, röstet etwas Zwiebeln in Butter, würzt sie mit Muskatblühte, thut 2 ganze Eyer hinzu und rührt alles über dem Feuer wohl durcheinander, läßt es aber nur warm werden. Sodann füllt man es in starke Därme und läßt die Würste in halb Milch und Wasser, mit Salz und Majoran kochen. Man kann sie des Tags vorher füllen und des andern Tags erst kochen. Länger als zwey Tage halten sich diese Würste nicht, sie sind aber sehr gut.

Wilde Tauben, s. Tauben.

Wurzelnsuppe, s. m. unter Suppen.

Z.

Zellerie, Sellerie, ein bekanntes und vortreffliches Knollengewächs, das uns die Gemüsegärten liefern und das in der Küche auch vortreffliche Zubereitungen gewährt. Es sind unter mehrern folgende:

Zellerie salat, m. s. diesen unter Salat.

Zellerie soose, s. unter Sooßen.

Zellerie suppe, s. unter Suppen.

Zellerie, gefüllter.

Man schabt den Zellerie und wäscht ihn rein, siedet ihn in gesalzenem Wasser nicht gar zu weich, läßt ihn abseihen, schneidet oben ein deckelförmiges Blättchen ab, höhlt ihn aus, nimmt von dem Ausgehöhlten auf ein reines Brett, und ein wenig Hühner- oder Kapaunenfleisch auch Petersill dazu. Dies alles wiegt man klein, salzt es, läßt in einem Fußhafen Butter zerfließen und in selber so viel Semmelmehl, als das Gewiegte ist, gelbbraun werden; rührt das Gewiegte darunter und läßt es dünsten. Nun gießt man ein klein wenig Fleischbrühe daran, frikasirt es mit Eydotter, rührt es untereinander, bis es dicklich wird, nimmt die Fülle vom Feuer und füllt die ausgehöhlten Sellerie damit, deckt bey jedem den Deckel darauf, bindet sie zu, läßt in einem Fuß-

hafen Butter zerfließen und stellt die Zellerie auf die Köpfe hinein. Diese läßt man nun auf der Glut langsam dünsten, stäubt ein wenig Mehl dazwischen und läßt sie so, bis das Mehl anfängt gelbbraun zu werden. Jezt gießt man gute Fleischbrühe daran, rüttelt den Fußhafen, damit sie sich nicht anlegen; setzt Zitronenschnitzchen und ein wenig Muskatnuß bey und läßt das Ganze noch 15 Minuten kochen. Endlich stellt man den Zellerie auf die zum Auftragen bestimmte Schüssel heraus, so, daß die Deckel oben kommen, löst die Fäden ab, gießt die Brühe darüber und sie sind zum Auftragen fertig.

Zellerie mit Erdäpfel.

Man wäscht und schabt den Zellerie rein, schneidet ihn nicht zu dick, wäscht ihn nochmal, setzt ihn mit siedendem Wasser zum Feuer und salzt ihn. Dann richtet man eine gleiche Portion Erdäpfel eben so zu, salzt sie und setzt sie mit ein wenig Petersilkraut gleichfalls zum Feuer; läßt beyde sieden, bis sie weich sind, aber auch nicht zerfallen. Seiht sie dann durch einen Seiher, läßt in einem Stolltiegel Butter oder Gänseschmalz zerfließen und rührt die Erdäpfel und Zellerie behutsam darunter. Nun gießt man sauren Rahm daran und läßt sie noch ein wenig kochen; röstet Semmelmehl in Butter gelbbraun, richtet die Erdäpfel und Sellerie auf die zum Auftragen bestimmte Schüssel, streut das Semmelmehl darauf und trägt sie auf.

Zimmtbrezen.

Ein halb Pfund gestoßener Zucker wird mit einem Eyerdotter und 2 Eyern stark abgerührt; 1 Loth gestossener Zimmt, die abgeriebene Schale einer halben Citrone und 1/4 Pf. fein gestoßene Mandeln hinzu gefügt und gut untereinander abgerührt. Durch Zusatz des erforderlichen feinen Mehls, macht man einen steifen Taig und aus diesen dünne, kleine Brezen, welche man auf ein mit Butter bestrichenes Backblech legt, mit Zucker- und Zimmtwasser bestreicht, mit gestoßenen Mandeln bestreut und bey schwacher Hitze bäckt.

Zimmt-Eis.

Man rührt 1/4 Pf. gestossenen Zucker mit dem Schnee eines Eyerweißes wohl ab, stäubt durch ein Haarsieb 1 Loth gestoßenen Zimmt darein und rührt alles wohl durcheinander.

Zimmtbrod, s. unter Confect.

Zimmtmorsellen, desgleichen.

Zimmtrosen, ebenfalls.

Zimmt-Striezeln.

Man nimmt 1/2 Pf. gestoßenen Zucker, 4 Eyer, 4 Loth Butter oder Schmalz, 1/2 Loth gestoßenen Zimmt und das Gelbe von einer Citrone recht klein geschnitten. Der Butter oder das Schmalz wird mit 1/8 Maas sauerem Rahm

und den Eyern wohl abgerührt und nach und nach der Zucker und das Gewürz zugesetzt. — Nun wird dazu so viel feines Mundmehl beygemischt, daß die Masse einen ordentlichen Taig giebt, den man auswalzt und aus den ausgewalzten Stücken klein Fingersdicke, breite und und Fingerslange Stückchen oder Striezeln, schneidet, die man im heißen Schmalze schön hellbraun bäckt. Wenn diese Striezeln etwas erkaltet sind, werden sie, mit gestoßenem Zukker und Zimmt bestreut, auf den Tisch gegeben.

Zimmtstrudeln, s. m. unter Confect.

Zimmtgefrornes, s. m. unter dem Artikel Gefrornes.

Zuckerblätzchen, s. m. unter Confect.

Zucker zum Färben zu brennen.

Da man öfters braune Soosen, des Ansehens und des Gebrauchs wegen, haben will, so dient gebrannter Zucker dazu vortrefflich. — Diesen verfertigt man folgends: man nimmt 4 Loth gebröckelten Zucker, feuchtet ihn mit Rosenwasser an und rührt ihn in einem Pfännchen so lange um, bis er anfängt zu schäumen und braun zu werden. Nun schüttet man 1/8 Maas siedendes Wasser daran und siedet den Zucker noch so lange, bis er sich ganz aufgelöst und mit dem Wasser vermischt hat. Man thut soviel davon an die Soose von diesem Zucker,

bis sie die verlangte Farbe hat; man muß ihn daher recht dunkelbraun werden lassen, ehe man das Wasser daran gießt, damit die Farbe ausgiebt.

Zuckerbrod, s. m. unter Confect.

Zuckererbsen, s. m. unter Erbsen.

Zucker zu läutern, steht eine Anweisung hiezu unter dem Artikel Gefrornes.

Zuckerkörner, s. m. unter Confect.

Zuckerstrauben.

Man nimmt 8 Loth Mehl, 6 Loth gestossenen Zucker, 5 bis 6 Löffelvoll Wein und Rysen- oder Zimmtwasser untereinander, rührt es mit Eyerweiß zu einem dünnen Straubentaig an, macht in einer kleinen Pfanne, die nicht größer als eine untere Kaffeetasse ist, Schmalz heiß, thut von dem Straubentaige in einen dreyröhrigten Straubentrichter und läßt durch diesen kleine Strauben in das Schmalz laufen. Die fertig gebackenen Strauben legt man auf ein dünnes rundes Wellholz, damit sie krumm laufen, dann bestreut man sie mit Zucker und Zimmt.

Zunge, gebaitzt zu braten.

Man nimmt hierzu Ochsenzungen und läßt dieselbe etliche Tage in Essig baitzen, bis sich die weiße Haut leicht abziehen läßt. Sonach

wird die Zunge gespickt, in eine Bratpfanne gelegt, ein wenig mit Mehl bestreut, gesalzen und gepfeffert, erforderlich Essig und Wasser daran gegossen, mit heissem Schmalze beträuft und so gebraten. Wenn die Zunge fast fertig ist, so kommt Citronensaft und geschnittene Citronenschaale, auch etwas gestoßenes Nelkengewürz daran.

Noch mehrere Zubereitungen der Zungen findet man bey den Artikeln Ochsenfleisch und Rindfleisch, in den Buchstaben O u. R.

Zwetschgen, gebacken.

Man siedet gedürrte Zwetschgen in halb Wein und halb Wasser, zuckert sie und läßt sie nicht ganz weich kochen. So wie sie kalt geworden sind, nimmt man die Kerne heraus und steckt dagegen in jeden Zwetschgen einen abgezogenen Mandelkern. Es wird ein Taig, wie zu Aepfelküchlein, angerührt, die Zwetschgen darinnen eingetaucht und im heißen Schmalze gebacken, sodann mit gestossenen Zimmt bestreut zu Tische gegeben.

Zwetschgenkuchen, s. m. unt. Kuchen.

Zwetschgenmus, s. m. unt. Mus.

Zwetschgensuppe, s. m. unter Suppen, Pflaumensuppe.

Zwetschgentorte, s. m. unter Torten, die Brunellen- und Zwetschgentorte.

Zwieback.

Dieses beliebte Brod kann man in den meisten großen Städten bey den Bäckern haben und man genießt es, in Scheiben geschnitten und gebäht, zum Kaffee und zur Choccolade, zum Wein und in Wein- und Milchsuppen ꝛc. Da, wo der Zwieback nicht zu haben ist, kann man sich folgendermassen helfen: man bestellt bey einem Bäcker, von weißen und gebrechtem Semmel- oder Wecktaige, einen Schuh lange, 4 bis 5 Zoll breite und 3 Zoll hohe Brode, so wie sie aus dem Backofen kommen. Diese schneidet man, noch warm, mit einem sehr scharfen Messer, in halb Zoll dicke Scheiben. Vorher kocht man 1/4 Loth Zimmt in 1/2 Maas Wasser so lange, bis sich das Wasser fast zur Hälfte eingekocht hat. In diesem Wasser löst man, noch warm, 1/2 Pfund geläuterten Zukker auf und seihet das Ganze durch ein reines leinenes Tuch. In dieses Zuckerwasser tunkt man die geschnittenen Brodscheiben ein und läßt sie damit anziehen. Nun legt man die getränkten Scheiben auf ein reines Backblech und trocknet sie in der Röhre oder im Backofen zwiebackartig aus. Es versteht sich von selbst, daß wenn man viel oder wenig Zwieback braucht, man sich mit den Zuthaten, mehr oder weniger, darnach richtet. Den Zwieback, so wie das Zuckerwasser, wenn man zu viel hat, kann man aufheben.

Zwiebeln auf franzöſiſch zu kochen.

Die weiße oder auch die Birnzwiebel-Gattung, ſind hierzu die beßten. Man ſucht die Zwiebeln von einerley Größe aus, ſchält und ſchneidet ſie über zwerg oder die Queere durch. Jetzt läßt man in einem Fußhafen Butter heiß werden, ſchlichtet die Zwiebeln eine an die andere darauf, ſalzt ſie und läßt ſie bedeckt auf Kohlen dämpfen. Nachdem ſie faſt weich ſind, ſtreut man ein wenig Semmelmehl darüber und legt dünne Scheiben von rohen Schinkenfleiſch darauf. Nun nimmt man einen Schöpflöffel voll Fleiſchbrühe, zerklöppert ein Ey darinnen fein, pfeffert ſolche und gießt ſie über die Zwiebeln; alsdann läßt man ſie noch eine Viertelſtunde wohl dämpfen und richtet ſie an. Wer dieſe Speiſe ſauer liebt, der läßt ein paar Eßlöffelvoll Weineſſig daran gießen und dann mit aufkochen.

Zwiebelkuchen, ſ. m. unter Kuchen.

Zwiebelſooſe und Suppe.

Man kocht etliche Zwiebeln auf die vorſtehend beſchriebene franzöſiſche Art, treibt ſie, wenn ſie recht weich gekocht ſind, mit Fleiſchbrühe durch einen Seiher, verdickt ſie mit Eyerdotter, ſo hat man die Sooſe, die ſehr gut zu gebratenem ſowohl als geſottenen Hammel- und Lammfleiſch iſt.

Diese nämliche Sovse, mit Fleischbrühe verdünnt und über geröstetes Brod angerichtet, giebt die

Zwiebelsuppe. Man findet auch unter dem Artikel Suppe noch eine Art Zwiebel-Suppe.

Bayerische Staatsbibliothek MÜNCHEN

BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Weilhuber, Franz Anton

Teutsches Universal-Kochbuch oder Inbegriff aller Kochkunstvortheile, um gut, wohlfeil und wohlschmeckend zu kochen mit Berücksichtigung und Anwendung der französichen, englischen und italienischen Küchen-Vorschriften ; zum leichtern Gebrauch als Wörterbuch verfaßt
Bd.: 2

Pappenheim (1823)

Oecon. 1859 u-2
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10299657-1